DÉCEMBRE 2013

CHRISTMAS DREAMS

TENDANCES ★ RECETTES ★ CADEAUX

Un Noël *magique!*

Recettes *de fêtes*

Les meilleurs *biscuits*

Ambiance *de Noël à la maison*

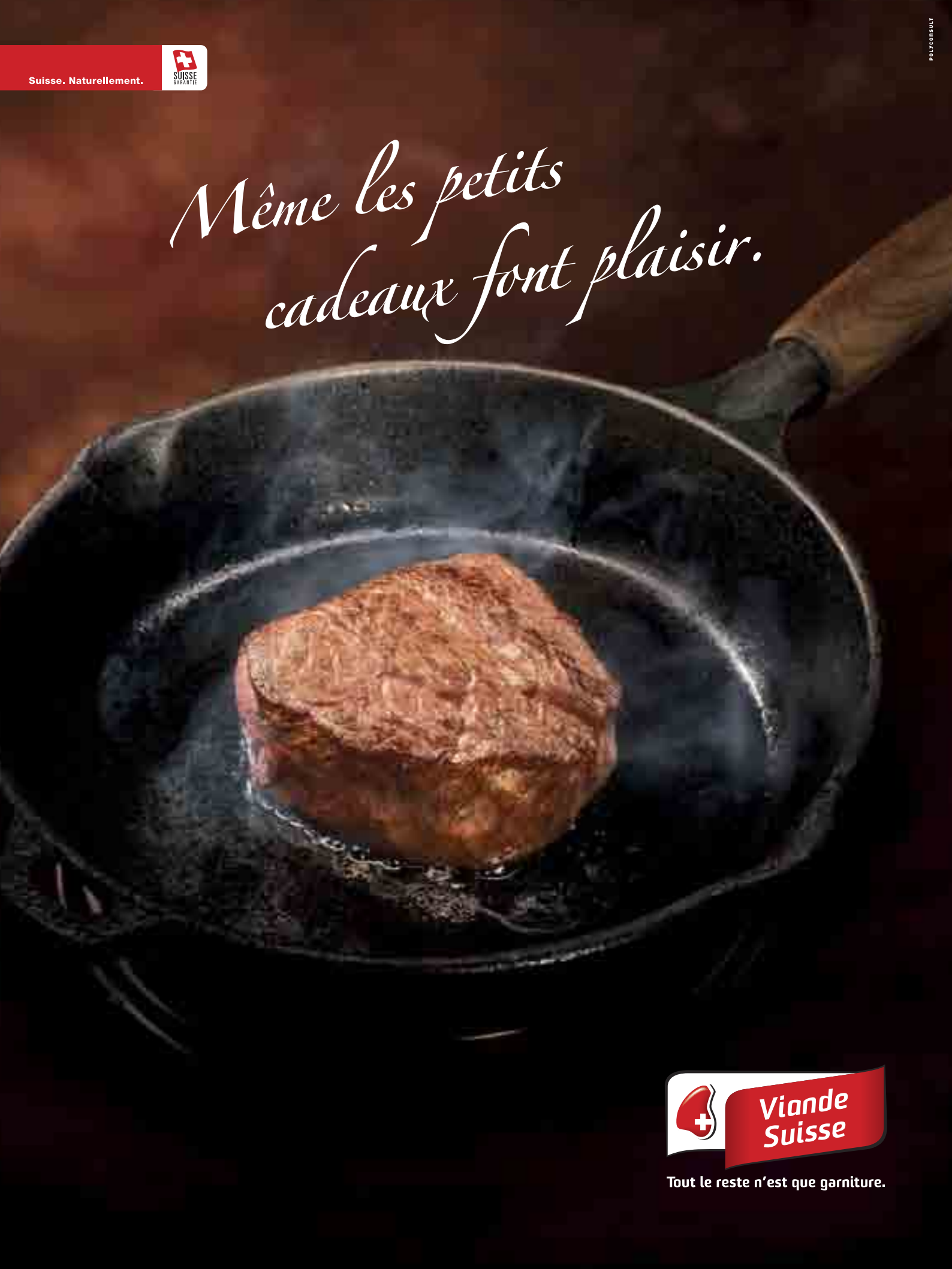
coop

Suisse. Naturellement.

SUISSE GARANTIE

POLYCONSULT

Même les petits cadeaux font plaisir.



Viande Suisse

Tout le reste n'est que garniture.

ÉDITORIAL

Noël est une fête traditionnellement placée sous le signe de la réflexion que nous aimons passer en famille et entre amis. Comme toujours, vous trouverez dans votre magasin Coop absolument tout ce dont vous avez besoin pour une fête réussie: des produits savoureux, du champagne, de délicieux biscuits, des recettes et des idées déco raffinées, ou encore de magnifiques cadeaux pour vous et ceux que vous aimez.
Je vous souhaite d'excellentes fêtes!

Philipp Wyss

Directeur
Marketing/Achats

Douceur de Noël
Pas de Noël sans panettone, cette savoureuse spécialité italienne dont on raffole et qui accompagne parfaitement les fruits exotiques! Coop Fine Food Panettone alla Grappa, 750 g, 24.50 (100 g = 3.27)

Motif animalier **Décorées d'un cerf, ces boules de Noël en forme de goutte feront bel effet, et pas seulement dans le sapin. Pièce 5.95** En vente dans les Grands Magasins Coop City, jusqu'à épuisement des stocks.

Repas de fête
Découvrez nos meilleures idées et recettes pour Noël!

Colophon

ÉDITEUR: Coop Genossenschaft, Thiersteinerallee 14, boîte postale 2550, CH-4002 Bâle, Coop Info-Service, Tél. 0848 888 444 (tarif national) DIRECTION DU PROJET: Markus Graber Marketing/Services COORDINATION DU PROJET: Jacqueline Reist Marketing/Services PRODUCTION: Robert Suter Marketing/Services COORDINATION DES ANNONCES: Regina Sanglard Marketing/Services ÉDITION: Journal International Verlags- und Werbegesellschaft mbH DIRECTION DE LA PUBLICATION: Stefan Endrös RÉDACTION: Anna Schäffel, Isabel Winklbauer, Silke Spengler, Oliver Armknecht, Janine Adomeit DIRECTION ARTISTIQUE: Sandy Schneider MISE EN PAGES: Carolin Gerdts, Melanie Ibl ICONOGRAPHIE: Carolin Ludwigs PRODUCTION: Birgit Scholz TRADUCTION ET RÉDACTION FINALE: IGTV TIRAGE: 2'800'000 exemplaires. Sous réserve de variations de couleurs, de changements de modèles, de prix et de produits. Tous les prix s'entendent en francs suisses (CHF), TVA de 8% incluse. Tous les produits ne sont pas disponibles dans tous les points de vente Coop et Coop City.

CAFFÈ
CHICCO
D'ORO®
CHICCO D'ORO
CHICCO D'ORO
CHICCO D'ORO
CHICCO D'ORO
www.chiccodoro.com
Passion & Appeal

SOMMAIRE

Food

08 **Saveurs gourmandes**
Des suggestions pour les gourmets

10 **Apéro chic**
Des entrées en matière raffinées

12 **Raclette**
Hmmm, du fromage fondu...

16 **Un vrai festin!**
Fondue, rôtis, volaille : tout est prêt pour un repas de fête extraordinaire

26 **Buonissama pasta**
Vive les spaghettis, pennes et autres pâtes!

30 **Douceurs de Noël**
Festival de desserts

32 **Atelier biscuits**
Les meilleures recettes de biscuits de Noël

40 **Couleur chocolat**
Un envoûtement pour les sens

46 **Santé!**
Découvrez notre sélection de champagnes et de vins

48 **Tea Time**
Des infusions relaxantes et aromatiques pour retrouver la sérénité

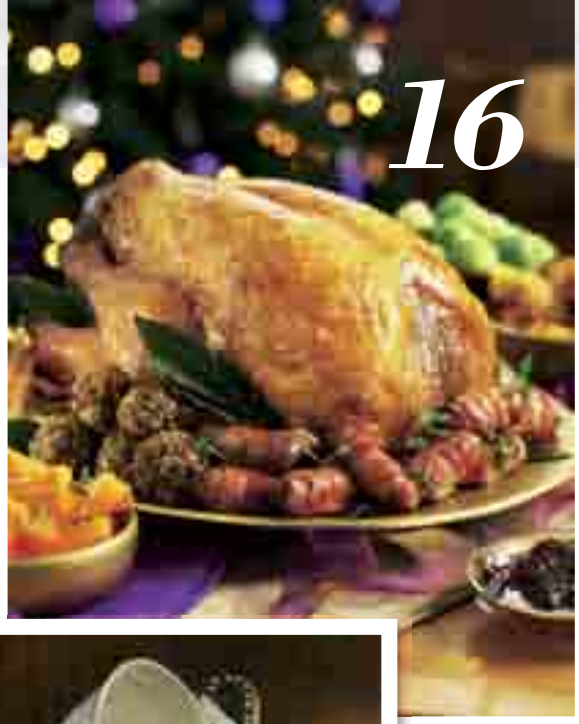
50 **Pause café**
Un petit rituel devenu sacré

Living&Leisure

06 **Joyeux Noël!**
Tendances et suggestions pour une fête réussie

55 **Noël chez Coop City**
Des tenues glamour, des bijoux précieux et de ravissants objets déco

58 **Chasse aux cadeaux**
Faites plaisir à tous ceux que vous aimez!



Une foule d'idées cadeaux
à partir de la page 58

Carte cadeau COOP

LE cadeau idéal! La carte cadeau Coop comblera tous les vœux de l'heureux destinataire. Rechargeable, elle est valable dans les supermarchés Coop, mais aussi tous les points de vente du groupe Coop: Coop City, Coop Brico+Loisirs, Coop Pronto, Coop Vitality, Coop Restaurant, Coop@home, CHRIST, Interdiscount,Toptip, Lumimart, Import Parfumerie, FUST et microspot. Vous pouvez vous procurer cette carte cadeau et bien d'autres dans les supermarchés Coop, chez Coop@home et, à certains moments, dans d'autres points de vente du groupe Coop.

BISCUITS BLANCS

Malgré leur apparente simplicité, ces biscuits de Noël sont une «tuerie» qui allie la délicieuse saveur du chocolat et un crémeux irrésistible. Pour changer, trempez vos biscuits préféré dans un glaçage clair et décorez-les de perles en sucre, de sucre perlé rose ou de demi-amandes. Ils seront aussi beaux que bons! **Cailler Cuisine Chocolat Blanc, 200 g, 2.80 (100 g = 1.40),** jusqu'à épuisement des stocks.

Joyeux Noël!

Un cadeau à garder pour soi, un parfum raffiné pour votre chéri et des produits gourmands pour les épicuriens contribuent à la magie de Noël

© 2013 The Coca-Cola Company. Coca-Cola, the Contour Bottle and the Dynamic Ribbon Device are registered trademarks of The Coca-Cola Company.

*jusqu'à épuisement du stock

***Élégant**, ce parfum masculin Paco Rabanne allie de la mandarine sanguine en note de cœur, de la cannelle et de l'huile d'oud, une essence rare extraite de la sève d'un bois indonésien. Irrésistiblement sensuel!* **Coffret avec EdT (100 ml) et déo spray (150 ml), 87.90** En vente dans votre IMPORT PARFUMERIE.

Baileys Chocolat

Versez 5 cl de Baileys Chocolat Luxe dans un verre sur trois glaçons: un magnifique motif marbré se dessine à la surface. En bouche, le goût est tout simplement exquis. Pour une présentation raffinée, déposez une petite brochette de framboises dans le verre. Pour les fêtes, cette liqueur donnera une touche raffinée à vos desserts: mousse au chocolat, sauce au chocolat, pommes au four, parfait, etc.

Baileys Chocolat Luxe, 50 cl, 24.95

Photos: corbis, fotolia, iStockphoto, plainpicture

Coop ne vend pas d'alcool aux jeunes de moins de 18 ans.

SAVEURS GÉNÉREUSES

L'Avent est aussi une période très conviviale, où l'on aime se retrouver en famille et entre amis. Délicatement relevé et crémeux à souhait, le camembert Le Rustique est parfait pour l'apéro et proposé dans une édition limitée pour les fêtes.

250 g, 4.80 (100 g = 1.92)

Délicat

Levés à la main, les filets de thon à l'huile d'olive Rio Mare donnent une touche raffinée à la salade la plus simple.

117 g, 7.80 (100 g = 6.65)

Nouveautés gourmandes

Des produits et des idées à apprécier aussi en dehors de l'Avent!

Douce tentation

Pas le temps de préparer un dessert? Optez sans hésiter pour les Profiteroles Bontà Divina d'Emmi. Aussi délicieuses que des profiteroles maison, elles sont vendues par deux. Pratique!

2 x 90 g, 4.45 (100 g = 2.48)

Pur plaisir

Les capsules Jacobs Momente semblent encore plus savoureuses quand on sait que le café est cultivé de façon durable et socialement responsable. La société mère Mondelez investit au total 200 millions de dollars pour offrir un soutien économique aux petits cultivateurs. Capsules de café Jacobs Momente (conviennent aux machines Nespresso®[1]).

10 capsules, 3.95 (1 capsule = –.40)

[1]Nespresso® est une marque d'un tiers n'ayant aucun lien avec le groupe Mondelez International.

Photos: corbis, fotolia (2), iStockphoto

Discover the taste and character of
ENGLAND'S FINEST
HAND COOKED CRISPS*
great taste gold 2012
Tyrrell's
SEA SALT & CIDER VINEGAR
Tyrrell's
LIGHTLY SEA SALTED
Tyrrell's
SEA SALT & CRACKED BLACK PEPPER
Tyrrell's
* Découvrez le goût et le caractère des chips artisanales les plus délicieuses d'Angleterre.
En vente dans les grands supermarchés Coop.
Tyrrell's
Hand Cooked English Crisps

Bienvenue!

Les petits pains garnis, que vous découperez ensuite en petites bouchées, sont rapides à préparer et parfaits pour l'apéritif. Mostbröckli (viande séchée) et cornichons, salade de thon et ricotta, ou chorizo et parmesan, les combinaisons sont infinies. Vous pouvez aussi servir des petites brochettes composée d'olives, de gruyère et de fruits, ainsi que des petits feuilletés farcis (par ex. viande hachée épicée, ricotta-épinards,...).

Astuce
Vous ne savez plus où donner de la tête? Savourez un morceau de chocolat avant que vos invités n'arrivent. Ou passez un glaçon sur vos poignets et vos tempes pour retrouver immédiatement de l'énergie.

Un apéritif raffiné avec tous ceux qui nous sont chers est le prélude idéal à un menu d'exception.

APÉRO *chic*

Ce soir, c'est la fête! La famille et les amis sont réunis, les bulles font pétiller l'ambiance et tout le monde se régale de petites bouchées gourmandes. Optez plutôt pour des mises en bouche simples, à grignoter du bout des doigts: des olives, des mini boules de mozzarella ou des chips. Proposez aussi des petites piques ou des serviettes à vos invités – pas besoin de sortir les fourchettes et couteaux maintenant! Et n'oubliez pas de prévoir au moins une boisson non alcoolisée.

En réalité, une ambiance chaleureuse est plus importante pour un apéro réussi que le contenu de l'assiette. Composez donc soigneusement votre liste d'invités et veillez à ce qu'une partie du repas soit prête la veille. Et puisque vous recevez, vous avez bien mérité de prendre vous aussi un petit verre et de vous détendre. Après tout, votre maison n'est pas un hôtel cinq étoiles! Dernier conseil: évitez de demander à vos invités d'enlever leurs chaussures, le dîner sera plus stylé et élégant.

Rapide et savoureux

Quand le temps est compté, ouvrez un bocal d'olives vertes et/ou noires, saupoudrez avec un peu de gros sel marin, de poivre et d'une poignée d'herbes aromatiques fraîches. Proposez aussi des chips, que vous servirez éventuellement dans des coupelles individuelles - l'effet est beaucoup plus élégant qu'un seul grand plat déposé sur la table.

Bouchées campagnardes

Mises en bouche pour 4 personnes
Temps de préparation total: env. 15 min

Ingrédients: 4 tranches de pain complet, 200 g de fromage à pâte molle de Lucerne, 16 tranches de lard fumé, 4 cornichons, 2 c à s de cresson

Préparation: Coupez les tranches de pain en deux, en longueur et en largeur. Découpez le fromage en 16 morceaux allongés, entourez-les d'une tranche de lard. Déposez de fines lamelles de cornichons sur le pain, puis une roulade lard-fromage. Décorez de cresson.

Blinis au saumon

Mises en bouche pour 6 personnes
Temps de préparation total: env. 40 min
Repos de la pâte: 1 h 20

Ingrédients: ¼ de levure en bloc (10 g), 2,5 dl de lait tiède, 1c à c de sucre, 250 g de farine bise, 3 jaunes d'œufs, 1 c à c de sel, 3 blancs d'œufs, 1 dl de crème, beurre de cuisson, 200 g de fromage frais, 200 g de saumon fumé en tranches

Préparation: Mélangez la levure avec 1 dl de lait, le sucre et 2 c à s de farine, laissez reposer env. 40 min. Ajoutez ensuite le reste de farine, de lait, les jaunes d'œufs et le sel, mélangez. Montez les blancs en neige ferme et incorporez-les délicatement. Couvrez la pâte et laissez monter à température ambiante pendant 40 min env. Faites chauffer un peu de beurre de cuisson dans une poêle antiadhésive. Faites cuire les blinis - comptez env. 1,5 c à s de pâte/blini - dans la poêle. Comptez env. 1 min de cuisson par côté, réservez au chaud. Garnissez de fromage frais et de saumon fumé.

Astuce

Si vous êtes très pressée, nous vous recommandons les spécialités toutes prêtes L'Apérifrais de Tartare. Saveurs «Italie» et «Provence», 100 g chacun, 3.95

Brochettes colorées

Temps de préparation total: env. 15 min

Ingrédients: olives dénoyautées, petits oignons au vinaigre, cornichons, tranches de salami et de lard, dés de feta et de fromage de chèvre, feuilles de basilic

Préparation: Combinez les ingrédients à votre guise en les enfilant sur des cure-dents et servez ces mini brochettes dans des coupelles.

La sélection de la rédaction

Fruité
Pomodori secchi Saclà, tomates séchées, 280 g, 4.70 (100 g = 1.68)

Croustillant
Chips Zweifel Paprika Original, 175 g, 3.55 (100 g = 2.03), Chips Zweifel Secrets Garden Style & Dried Tomatoes, 70 g, 3.70 (100 g = 5.29) En vente dans les grands supermarchés Coop

Allégé en graisses
Chips Zweifel Cractiv Popped Thai Sweet Chili, 75 g, 2.95 (100 g = 3.93) En vente dans les grands supermarchés Coop

Pétillant
Rimuss Litchi Perl 75 cl, 4.65 au lieu de 5.60 (100 cl = 6.20, Rimuss Secco, 75 cl, 6.30 au lieu de 7.70 (100 cl = 8.40), En vente dans les grands supermarchés Coop **Rimuss Champion, 75 cl, 4.95 au lieu de 5.95 (100 cl = 6.60)** Offre valable du 19 au 23.11.2013

Photos: fotolia, iStockphoto, stockfood (5)

Coop ne vend pas d'alcool aux jeunes de moins de 18 ans.

Une raclette *pour les fêtes!*

Le fromage fondu est simplement divin.... Un vrai délice qui n'est pas nécessairement indigeste!

Noël est une fête que l'on célèbre souvent autour d'un menu chic, mais un repas campagnard tout simple est des plus convivial et réchauffe le cœur. Quel bonheur de s'asseoir avec tous ceux qu'on aime autour de l'appareil à raclette et de se régaler de ce délicieux fromage fondu, doré et parfumé à souhait, escorté de pommes de terre en chemise, de cornichons et de petits oignons! Et l'on a bien sûr toujours tendance à manger un peu trop de fromage...

ACCOMPAGNEMENTS MALINS

Une petite salade en entrée apaise la faim. Résultat: on ne se jette pas sur le plat principal – le fromage en l'occurrence. Des morceaux de poire ou du brocoli sont parfaits en accompagnement car ils favorisent la digestion. Choisissez un vin blanc peu acide - et préférez-lui une tisane aux herbes si possible. Terminez par un dessert fruité et vous dormirez sans «poids» sur l'estomac. ■

La raclette dans la littérature

«Le grand-père, armé d'une fourchette de fer, présentait au feu un gros morceau de fromage qu'il tourna et retourna jusqu'à ce qu'il fût bien doré.» Ce passage est extrait de «Heidi», grand classique de Johanna Spyri. Heidi et son grand-père faisaient griller le fromage comme dans le Valais, terre d'origine de la raclette. Dans un carnet datant de 1890, un voyageur écrivit ainsi: «Les bergers s'asseyent autour du feu et surveillent un gros quart d'une roue de fromage placé au-dessus. Dès que le fromage fond, l'un deux le racle avec un couteau et l'étale sur du pain.»

La sélection de la rédaction

Relevé
Piment d'Espelette AOC AOP Coop Fine Food, 50 g, 14.90 (100 g = 29.80)

Mélange d'épices
Mc Cormick Raclette, 43 g, 4.90 (100 g = 11.40)

Crémeux
Raclette en tranches Emmi Surchoix, 400 g, 10.25 (100 g = 2.57)

Croquant
Cornichons Chirat, 230 g, 2.95 (100 g = 1.28)

Photos: corbis, fotolia (3), iStockphoto

Entrée: salade au saumon et aux poires

Pour 6 personnes. Préparation: env. 20 min

Ingrédients: 200 g de saumon fumé en tranches, 2 petits fenouils, 3 poires Nashi, 2 bottes de roquette, 1 trévise (seulement les feuilles centrales), 2 petites courgettes, 4 c à s d'huile d'olive, 2 c à s de jus de citron vert, poivre, sel

Préparation:
Découpez le fenouil en fines tranches et mettez-les dans un saladier. Coupez les poires en lamelles et ajoutez-les au fenouil. Avec un économe, faites de longues lanières de courgettes. Mélangez soigneusement tous les ingrédients, salez, poivrez et servez aussitôt.

Dessert: Sorbet kiwi-citronnelle au Prosecco

Pour 4 personnes. Temps total de préparation: env. 35 min
Congélation: env. 5 heures

Ingrédients: 100 g de sucre, 3 dl d'eau, 6 kiwis, 2 citrons bio dont vous aurez râpé le zeste et récupéré le jus, 2/3 d'un bouquet de citronnelle, 4 dl de Prosecco

Préparation: Dans un poêlon, portez l'eau et le sucre à ébullition, laissez réduire de moitié, laissez refroidir. Coupez les kiwis en morceaux. Dans un récipient haut, mixez la solution sucrée, les kiwis, le zeste et le jus des citrons, la citronnelle. Versez la préparation dans un bol ou un plat, placez au congélateur au moins 5 heures, en mélangeant 3 à 4 fois. Versez le Prosecco dans des verres, déposez-y des boules de sorbet et servez aussitôt.

La sélection de la rédaction:

Appétissant **Fromage à raclette Coop Fine Food, affiné en grotte, env. 300 g, les 100 g, 3.25**

1 Boule de Noël, **pièce 6.95**
2 Boule de Noël en verre, **avec paysage hivernal, pièce 8.95**

Célébrez de succulentes fêtes de fin d'année avec THOMY®

Rejoignez THOMY sur Facebook

LEÇON DE MOUTARDE
NEW
Senf Moutarde extra-mild douce
Senf Moutarde mild mi-forte
Senf Moutarde mittelscharf relevée
Senf Moutarde scharf forte
THOMY
THOMY Béarnaise
THOMY Stroganoff
THOMY Wein-Butter Beurre Blanc
THOMY Pfeffer Poivre
THOMY
en fait toujours plus

Un vrai festin!

Un plat de viande savoureux a traditionnellement sa place dans le menu du repas de Noël. Nous vous proposons ici quelques recettes variées, roborratives ou parfumées de notes fruitées et épicées.

Pour la majorité des Suisses, un repas de fête sans viande est simplement inconcevable. Un rôti juteux ou élégamment dissimulé sous un habit de pâte feuilletée, des filets fondants, une fondue gourmande... Les possibilités sont innombrables, tant au niveau des recettes que des viandes. N'hésitez pas à demander conseil à votre boucher Coop, qui vous aidera à choisir la viande parfaite pour votre plat. Sachez aussi qu'une viande de qualité sera toujours plus savoureuse. En misant sur les produits régionaux, vous ne vous tromperez jamais! La viande suisse vendue chez Coop provient d'élevages respectueux du bien-être animal et attentifs à une production durable. Les lois et contrôles sévères applicables dans notre pays en matière de protection animale vous offrent les meilleures garanties (plus d'infos sur www.schweizerfleisch.ch). C'est sûr, votre rôti de fête vous semblera encore plus délicieux! ▶

Des sauces pour tous les goûts
Sauce Thomy Tartare, Curry, Ail, Cocktail ou Bourguignonne, 185 ml la pièce
2.95 (100 ml = 1.59)
En vente dans les grands supermarchés Coop

Appareil à fondue bourguignonne **«Chelsea» 79.95**
Fourchettes à fondue bourguignonne **«Inox», 6 pièces 11.95**
En vente dans les Grands Magasins Coop City

Fondue *chinoise*

Pour 4 personnes

Temps total de préparation: env. 30 min

Ingrédients: 30 g de gingembre frais, 4 c à s de sherry, 2 c à s de sauce soja, 1,5 l de bouillon de poule, env. 800 g de légumes (par ex. brocoli, champignons, courgettes, carottes, etc.), 800 g de viande émincée (par ex. bœuf, veau, porc, poulet), 20 queues de grosses crevettes crues décortiquées, sauces et dips (mayonnaise, moutarde, sauce au curry, au raifort, aux piments, etc.), riz cuit

Préparation:
Pelez le gingembre et découpez-le en fines lamelles, mettez-le dans le bouillon de poule bouillant avec le sherry et la sauce soja, laissez mijoter env. 20 min. Découpez les légumes en morceaux de la taille d'une bouchée et faites-les cuire dans de l'eau salée frémissante – ils doivent rester légèrement croquants. Présentez la viande sur des plateaux et les sauces dans des coupelles. Versez le bouillon dans le caquelon et posez celui-ci sur le réchaud. Accompagnement: riz.

Plateau traiteur
Fondue chinoise, bœuf Natura Beef, en fines tranches, 180-200 g par personne, au prix du jour En vente dans les boucheries en service traditionnel

ACCORD VIN
Un Côtes-du-Rhône au délicat bouquet de baies mûres: Châteauneuf-du-Pape AC Château Saint-André la Petite Crau, 75 cl, 25.– (10 cl = 3.33)
En vente dans les grands supermarchés Coop ou sur www.coopathome.ch

▶▶ Coop ne vend pas d'alcool aux jeunes de moins de 18 ans.

SelMondo®

« Savourez des sels exceptionnels et d'une grande diversité »

FLEUR DE SEL DE GUÉRANDE

DIAMANT DE SEL DE L'HIMALAYA

ORO BIANCO DI SICILIA

Les sels de l'assortiment SelMondo® sont sélectionnés avec le plus grand soin par des experts. Ils se distinguent par leurs origines particulières et leur remarquable qualité.

Sel Mondo®

NOUVEAU : SelMondo® – des spécialités du monde entier de

schweizer rheinsalinen

Schweizer Rheinsalinen AG
Salines Suisses du Rhin SA
CH – 4133 Pratteln 1
www.selmondo.ch

L'IMPORTANCE D'UNE BONNE ORGANISATION

Comptez 150 à 200 g de viande par personne. Sachez aussi que vous pouvez commander chez Coop des spécialités comme du bœuf Luma, du gibier, des steaks de bison ou des plateaux fondue tout prêts. Si vous ne préparez pas tout de suite votre plat, vous pouvez congeler la viande fraîche sans problème après l'achat. Autre conseil: si le menu compte plusieurs plats de viande, optez plutôt pour un apéro végétarien: des feuilletés au fromage, des mini quiches aux légumes, des brochettes de fromage. Enfin, nos suggestions vous aideront à trouver les meilleurs accords mets-vins, qui magnifieront à merveille les saveurs de votre repas... ►

Dinde *rôtie*

Pour 6–8 personnes
Temps total de préparation: env. 1 h
Cuisson: env. 4 h 15

Ingrédients: 350 g de pain blanc, 2 oignons, 4 branches de céleri, 150 g de jambon cru en tranches, 80 g de beurre, 1 bouquet de persil, 4 feuilles de sauge, 3 branches de thym, 6 dl de bouillon de poule, 1 c à c de sel, un peu de poivre du moulin, 1 dinde prête à cuire (env. 4,5 kg), 2 c à c de sel, 2 c à s d'huile de colza, 1,5 c à s de maïzena, sel et poivre à votre goût

Préparation:
Découpez le pain, les oignons, le céleri et le jambon cru en très petits morceaux. Dans une poêle, chauffez 1 c à s de beurre et faites-y revenir les morceaux d'oignon, de céleri et de jambon. Ôtez du feu, laissez refroidir. Hachez finement les aromates, ajoutez-les au pain et aux légumes. Mouillez avec 2,5 dl de bouillon, mélangez, assaisonnez. Laissez reposer env. 10 min. Rincez la dinde sous l'eau froide, séchez-la, salez-la, farcissez-la du mélange à base de pain et fermez l'ouverture. Mettez la dinde dans un plat de cuisson graissé et faites-la cuire env. 45 min dans le bas du four préchauffé à 200 °C. Faites fondre le reste de beurre et badigeonnez-en la dinde de temps en temps. Poursuivez la cuisson pendant 3 h – 3 h 30 à 160 °C. Enlevez la dinde du plat, réservez-la au chaud. Posez le plat sur une plaque de cuisson et laissez mijoter le jus avec le reste du bouillon pendant 5 min, puis transférez-le dans un poêlon en le passant au chinois. Ajoutez-y la maïzena préalablement délayée dans un peu d'eau froide. Portez la sauce à ébullition en mélangeant jusqu'à ce qu'elle épaississe, rectifiez l'assaisonnement. Dressez la dinde sur un plat. Servez la sauce et les accompagnements à part.

Farce, mode d'emploi

Voici quelques astuces pour farcir la dinde - et enlever la farce - plus facilement!

- **Pour enlever la farce plus facilement après cuisson, placez un sachet de gaze à l'intérieur de la volaille, en laissant l'extrémité dépasser. Remplissez-le ensuite de farce. Repliez le sachet pour le fermer et cousez l'ouverture de la dinde avec du fil en coton.**
- **Si vous ne voulez pas utiliser de fil, vous pouvez aussi obturer l'ouverture avec deux tranches de pain blanc préalablement trempées.**
- **Quand la dinde est cuite, prélevez un peu de farce avec une cuiller: le sachet sortira plus facilement.**

ACCORD VIN

Un vin du Valais à la robe rubis, au bouquet de baies mûres et d'épices, agrémenté de notes de violette: Pinot Noir AOC Hurlevent Ch. Favre, 75 cl, 14.90 (10 cl = 1.99) En vente dans les grands supermarchés Coop ou sur www.coopathome.ch

▶▶ **Coop ne vend pas d'alcool aux jeunes de moins de 18 ans.**

Fraîchement moulu
Moulin McCormick Poivre blanc, 39 g, 5.20 (100 g = 13.33) ou moulin McCormick Poivre noir, 35 g, 5.50 (100 g = 15.71)

Saveur exquise
Bouillon de légumes ou de bœuf Knorr, 224 g, 4.60 (100 g = 2.05)

Plaisir fondant
Mélange de fromages Coop Fondue moitié-moitié, 400 g, 7.95 (100 g = 1.99)

Fondue au fromage

Pour 4 personnes
Temps total de préparation: env. 30 min

Ingrédients: 600 g de pain blanc, 2 gousses d'ail, 400 g d'emmental, 400 g de gruyère, 4 dl de vin blanc sec, 1–2 c à c de maïzena, 2 cl de kirsch, sel, poivre du moulin et muscade, à votre goût

Préparation:
Coupez le pain en morceaux de la taille d'une bouchée et réservez. Coupez l'ail en deux, frottez-en le caquelon puis découpez-le en lamelles. Découpez le fromage en gros morceaux, mettez-les dans le caquelon avec l'ail et le vin. Faites fondre à feu doux sur une plaque de cuisson. Mélangez la maïzena et le kirsch, ajoutez-les au fromage. Poursuivez la cuisson sans cesser de mélanger, jusqu'à ce que la fondue soit crémeuse. Assaisonnez à votre goût. Déposez le caquelon sur le réchaud et servez avec les morceaux de pain.

ACCORD VIN

Un vin blanc réputé, au bouquet parfumé et aux notes minérales subtiles: Fendant du Valais AOC Pierrafeu, 11.90, 75 cl (10 cl = 1.59) En vente dans les grands supermarchés Coop ou sur www.coopathome.ch

Coop ne vend pas d'alcool aux jeunes de moins de 18 ans.

Halte au poivre sans goût
Une saveur intense en un tour de moulin.

McCORMICK 125

Celebrate & Win
The Flavor Experience of your Life
facebook.com/mccormick.schweiz

Peut ne pas être disponible dans les plus petits supermarchés.

Filet de cerf Wellington *et poires au vin rouge*

Pour 4 personnes
Temps total de préparation: env. 1 h
Cuisson: env. 40 min

Ingrédients: Pour la viande: 1 échalote, 250 g de champignons, 2 c à s de beurre, 4 cl de madère, 3 c à s de crème, 2 c à s de persil haché, ½ c à c de sel, un peu de poivre moulu, 800 g de filet de cerf, 1 c à c de sel, un peu de poivre, 2 c à s d'huile de colza, 100 g de foie gras d'oie ou de tapenade d'olives, 500 g de pâte feuilletée, 1 jaune d'œuf. Pour les poires: 1 citron non traité, ¾ l de vin rouge, 150 g de sucre, 1 bâton de cannelle, 8 poires

Préparation:
Hachez finement l'échalote et les champignons. Faites revenir l'échalote dans du beurre bien chaud, ajoutez les champignons et laissez cuire jusqu'à évaporation du jus de cuisson. Ajoutez le madère et la crème et faites réduire le tout à feu vif. Ôtez du feu, ajoutez le persil, assaisonnez et laissez refroidir. Rincez le filet de cerf, séchez-le et assaisonnez-le (ne salez pas si vous utilisez de la tapenade d'olives). Chauffez l'huile dans une grande poêle, faites-y revenir le filet de toutes parts, ôtez-le de la poêle et laissez-le refroidir. Sur un plan de travail légèrement fariné, étalez la pâte feuilletée en rectangle de 30 x 35 cm et déposez env. ¼ de la préparation aux champignons au centre. Étalez un peu de foie gras ou de tapenade d'olives sur un côté du filet, déposez ce côté sur les champignons. Étalez le reste du foie gras ou de la tapenade sur la viande, puis le reste de champignons et pressez légèrement. Rabattez les bords de la pâte sur la viande, pressez-les pour bien fermer, déposez ce côté vers le bas sur une plaque de cuisson tapissée de papier sulfurisé. Battez le jaune d'œuf avec 1–2 c à s d'eau et badigeonnez-en la pâte feuilletée. Faites cuire le filet dans le four préchauffé à 220 °C pendant 40 min env., jusqu'à ce qu'il soit doré. Pour les poires: découpez le citron en tranches, mettez-les dans un poêlon avec le vin rouge, le sucre et le bâton de cannelle et portez à ébullition, puis laissez mijoter env. 10 min. Pelez les poires, ôtez le trognon. Retirez la cannelle et le citron du poêlon, mettez-y les poires. Recouvrez de vin, couvrez et laissez cuire à feu doux pendant 10 min env. Laissez refroidir un peu. Dressez le filet de cerf sur un plat avec les poires et servez.

Raffiné
Sel de l'Himalaya Sel Mondo, en moulin, 100 g, 13.–
En vente dans les grands supermarchés Coop

Or blanc
Sel Oro Bianco di Sizilia Sel Mondo, 440 g, 6.70 (100 g = 1.52)

Santé!
Série « Victoria Platin », verre à vin blanc 23 cl, 12.95, verre à vin rouge 30 cl, 13.95, flûte 18 cl, 11.95

Déco de table
Étoile des neiges, 120 pièces, 5.90

ACCORD VIN
Un vin espagnol élégant idéal avec le gibier, très fruité avec des notes de terre: Rioja DOCa Gran Reserva Faustino I, 75 cl, 20.90 (10 cl = 2.79)
En vente dans les grands supermarchés Coop ou sur www.coopathome.ch

Coop ne vend pas d'alcool aux jeunes de moins de 18 ans.

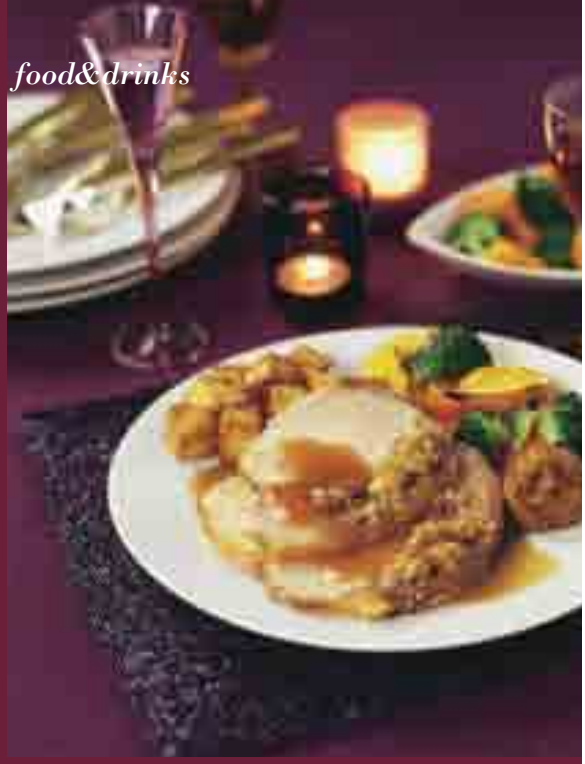
UN ASSAISONNEMENT DE PRO

L'assaisonnement permet à la viande de déployer pleinement ses arômes. La méthode la plus simple consiste à la frotter de sel, de poivre et d'herbes aromatiques. Ou encore de piment, de poivre de Cayenne ou de paprika en poudre. La viande doit ensuite reposer dans le réfrigérateur quelques heures, couverte de film alimentaire. Vous pouvez aussi la faire mariner - elle sera particulièrement tendre. Préparez par ex. une marinade à base d'huile, de yaourt ou de compote de fruits et assaisonnez-la deux fois plus que le résultat final souhaité. Badigeonnez-en la viande et laissez-la reposer quelques heures. Les volailles peuvent aussi être laquées. Chauffez de la graisse de cuisson dans une poêlon et faites-y fondre de la gelée de fruits ou du miel. Étalez ce mélange sur la volaille peu avant la fin de la cuisson au four: elle sera dorée à souhait. Bon appétit! ■

Il ne manque rien?

Vous devez établir votre planning, dans les grandes lignes, 3 à 4 semaines avant la fête. Faites une liste pour ne rien oublier!

- **Qui avez-vous invité et quels plats allez-vous préparer?**
- **Y a-t-il assez de place pour tous les invités? Prévoyez 60 à 70 cm à table par invité.**
- **Avez-vous assez de verres, d'assiettes et de couverts pour un menu composé de plusieurs services?**
- **De quoi avez-vous besoin pour décorer la table? Quelqu'un peut-il vous aider pour les préparatifs?**
- **Vous aimez mettre les petits plats dans les grands ? Disposez de jolies cartes sur les tables et inscrivez-y le menu à la main, pour un effet plus personnalisé.**



Rôti de porc *farci aux canneberges*

Pour 4–6 personnes
Temps total de préparation: env. 45 min
Cuisson: env. 2 h

Ingrédients: 1 ½ kg de rôti de porc, avec une poche préparée par le boucher, 3 c à c de moutarde, 1,5 c à c de sel, un peu de poivre, 2 gousses d'ail, ½ c à c de sel, 300 g de marrons surgelés (décongelés), 4 c à s d'huile de colza, 100 g de canneberges séchées, 1 jaune d'œuf, 6 c à s de chapelure, un peu de muscade, 1 c à c de feuilles de thym, ½ c à c de feuilles de marjolaine, 4 c à s de beurre de cuisson, 3 oignons, 3 carottes, 2 persils tubéreux, 6 dl de bouillon de légumes, sel et poivre à votre goût

Préparation:
Rincez et séchez la viande, badigeonnez-la de moutarde, assaisonnez. Pour la farce: mixez l'ail, le sel, 150 g de marrons et l'huile. Hachez le reste des marrons et les canneberges, incorporez-les avec le jaune d'œuf et la chapelure au mélange mixé, ajoutez la muscade, le thym et la marjolaine. Mettez la moitié de la farce dans la poche du rôti, refermez et ficelez le rôti avec de la ficelle alimentaire. Formez des petites boulettes avec le reste de farce, déposez-les sur une plaque de cuisson, réservez. Faites chauffer le beurre dans une grande cocotte, faites-y dorer la viande de tous côtés. Coupez les oignons en quatre, ajoutez-les à la viande, pelez les carottes et les persils tubéreux, détaillez-les en morceaux et mettez-les aussi dans la cocotte. Mouillez avec 1 dl de bouillon. Faites cuire dans le bas du four préchauffé à 220 °C pendant 30 min env. Abaissez la température à 155 °C et poursuivez la cuisson pendant 1 h 30, en arrosant de bouillon de temps en temps. Enfournez les boulettes réservées 20 min avant la fin de la cuisson de la viande. Retirez la viande et laissez-la reposer 10 min env., enveloppée de papier alu. Déglacez la cocotte, passez le jus au chinois et assaisonnez. Déficelez le rôti, découpez-le en tranches. Servez les tranches sur assiette, avec les boulettes. Accompagnement: pommes de terre au four et légumes.

Du bio sans compromis
Sauce pour rôti bio Knorr Coop Naturaplan, 165 g, 6.95 (100 g = 4.21)

Tresse de viande, *Sauce Bearnaise*

Pour 4 personnes
Temps total de préparation: env. 40 min
Marinade: env. 30 min

Ingrédients: 4 fines escalopes de veau à la minute (par ex., 80 g de noix de veau/pers.), 2 fines escalopes de bœuf à la minute (par ex., 80 g de noix/pers.), 2 c à s d'huile d'huile d'arachide, 1 c à c de moutarde douce, 1 c à c d'aiguilles de romarin, un peu de poivre, huile de cuisson, ½ c à c de sel, 1 dl de vin blanc, 1 c à s de vinaigre d'estragon ou aux herbes, 1 échalote finement hachée, 1 branche d'estragon, ¼ c à c de sel, 4 grains de poivre blanc écrasés, 2 jaunes d'œufs frais, 100 g de beurre froid en parcelles, 2 c à c de feuilles d'estragon ciselées, sel et poivre à votre goût

Préparation: Tresse de viande: découpez les escalopes de veau dans le sens de la longueur (en laissant les morceaux attachés à l'extrémité). Découpez les escalopes de bœuf en deux. Posez une moitié d'escalope de bœuf sur une escalope de veau et tressez ces trois «cordons» de viande. Fixez avec des cure-dents. Faites de même avec les autres escalopes.Préparez la marinade: mélangez l'huile et tous les ingrédients jusqu'au poivre inclus, badigeonnez les tresses et laissez mariner à couvert pendant 30 min env. Faites chauffer l'huile dans une poêle, baissez le feu, faites dorer les tresses 1 min de chaque côté, poursuivez la cuisson à couvert 4 min env., salez. Sauce béarnaise: portez à ébullition le vin et tous les ingrédients jusqu'au poivre inclus, baissez le feu, laissez réduire – il doit rester env. 2 cuillers à soupe. Versez le jus réduit dans un plat peu épais, laissez refroidir. Incorporez les jaunes d'œufs, mettez le plat au-dessus d'un bain-marie chaud (juste sous le point d'ébullition) et fouettez (à la main ou au fouet électrique) env. 3 min - le mélange est mousseux et le fouet y laisse des traces. Ajoutez le beurre peu à peu, sans cesser de mélanger, jusqu'à ce que la sauce soit crémeuse. Retirez le plat, continuez à mélanger quelques instants. Ajoutez l'estragon, rectifiez l'assaisonnement et servez.

ACCORD VIN

Vin du Piémont aux arômes de fruits mûrs, souple et rond en bouche, Barbera d'Asti DOC Superiore La Luna e i Faló 75 cl, 14.90 (10 cl = 1.99) En vente dans les grands supermarchés Coop ou sur www.coopathome.ch

ACCORD VIN

Un Syrah du Valais d'une ampleur agréable, aux notes épicées raffinées: Syrah du Valais AOC Terrasses du Rhône Bibacchus, 75 cl, 14.90 (10 cl = 1.99) En vente dans les grands supermarchés Coop ou sur www.coopathome.ch

Filet: secrets de cuisson

Cuit au four à basse température, le filet exhale toutes ses saveurs et est fondant à souhait!

- **Pour cuire le filet à point, il faut mesurer la température au cœur de la viande avec un thermomètre de cuisson. Elle doit être comprise entre 40 et 70 °C – selon le degré de cuisson souhaité, de saignant à bien cuit.**
- **Exemple: pour un filet de bœuf moyen (env. 800 g), la température à cœur doit être de 55–60 °C. Faites d'abord dorer le filet de toutes parts sur feu vif, pendant 6-7 minutes, puis faites-le cuire au four à 80 °C pendant 90 minutes, jusqu'à ce que la température à cœur soit atteinte. Sortez-le du four, laissez-le reposer brièvement, puis découpez-le en tranches.**

Pour cuire et mijoter

Cocotte en fonte Pyrex, Ø 29 cm, ovale 109.– En vente dans les Grands Magasins Coop City

Coop ne vend pas d'alcool aux jeunes de moins de 18 ans.

Filet de bœuf *et tranches de courge*

Pour 4 personnes
Temps total de préparation: env. 45 min
Cuisson: env. 40 min

Ingrédients: Pour les tranches de courge: 500 g de courge (muscade par ex.), 3 c à s d'huile d'olive, 2 gousses d'ail, ½ c à c de sel, un peu de poivre moulu. Pour la viande: 750 g de filet de bœuf, 1 c à c de sel, un peu de poivre moulu, 2 c à s d'huile de tournesol. Pour la sauce: 4 dl de vin rouge, 2 dl de fond de veau, 1 anis étoilé, 1 feuille de laurier, 2 graines de cardamome, ½ c à c de sel, un peu de poivre, un peu de gros sel marin, quelques copeaux de noix de coco et des feuilles de laurier

Préparation:
Découpez la courge en tranches d'environ 1 cm. Dans un plat, mélangez-les avec l'huile et l'ail pressé, assaisonnez. Déposez les tranches sur une plaque de cuisson tapissée de papier sulfurisé et faites cuire dans le bas du four préchauffé à 200 °C (air chaud) pendant 10 min env., en les retournant 2-3 fois. Abaissez la température à 130 °C. Assaisonnez la viande. Chauffez l'huile dans une grande poêle et faites-y dorer la viande de toutes parts. Posez-la sur une grille (au-dessus d'une plaque de cuisson) dans le four et faites-la cuire env. 20–25 min (selon vos préférences), au-dessus des tranches de courge. Versez dans un poêlon le jus de cuisson récupéré sur la plaque, mouillez avec le vin rouge. Ajoutez le fond de veau, l'anis étoilé, le laurier et la cardamome, donnez un bouillon et laissez réduire à env. 2 dl. Passez au chinois et assaisonnez. Sortez la viande du four, enveloppez-la de papier alu et laissez-la reposer 8 min. Ôtez le papier alu et ajoutez le jus à la sauce. Versez un peu de sauce sur les assiettes, dressez-y la viande préalablement découpée. Entourez de tranches de courge, parsemez le tout d'un peu de gros sel marin. Décorez de copeaux de noix de coco et de feuilles de laurier.

ACCORD VIN
Un vin de Californie élégant, à la robe foncée et aux arômes concentrés: Cabernet Sauvignon North Coast R. Mondavi Private Selection, 75 cl, 17.90 (10 cl = 2.39) En vente dans les grands supermarchés Coop ou sur www.coopathome.ch

Viande et volaille: bon à savoir

Bœuf Le filet est le morceau le plus recherché. Le chateaubriand provient de la partie centrale du filet, le tournedos et le filet mignon viennent de la pointe du filet. Un rumsteak classique, par contre, est découpé dans le quasi, que l'on utilise aussi pour la viande à fondue. Dans la cuisse, on prélève des rôtis, des escalopes, des steaks et des émincés. La viande de bœuf est particulièrement aromatique, juteuse et tendre quand elle n'est pas parfaitement cuite.

Veau La viande de veau est plus tendre, moins grasse et tendineuse que celle du bœuf. Le filet est également le meilleur morceau. La noix de veau, prélevée dans la cuisse, est idéale pour les paupiettes. L'épaule convient aux rôtis, ragoûts et émincés. La poitrine de veau peut être farcie ou roulée. La noix et la cuisse donnent de beaux rôtis et sont souvent utilisées pour les escalopes et les brochettes. Le foie de veau peut être rôti, grillé et entrer dans la composition de terrines.

Porc Les médaillons, les filets (délicieux en croûte ou à l'orange) sont pris dans le filet. Dans la cuisse, on prélève généralement des rôtis, des escalopes, mais aussi des émincés, ainsi que la viande pour fondue et brochettes. La viande issue de l'épaule convient bien aux rôtis, aux ragoûts et aux goulaschs. La viande du cou, persillée et tendre, peut être utilisée entière en rôti ou en tranches.

Volaille Le poulet, l'oie, le canard et la dinde sont vendus entiers et prêts à cuire, ou en morceaux. Si vous voulez préparer une dinde rôtie, choisissez-la de 3 à 5 kg. La volaille doit être cuite à point, avec une température à cœur de 70-80 °C.

Photos: stockfood (7)

Coop ne vend pas d'alcool aux jeunes de moins de 18 ans.

ROGER FEDERER *GENTLEMAN WINNER*

Enjoy responsibly – www.moet.com

FONDÉ EN 1743

MOËT & CHANDON

CHAMPAGNE

SUCCESS IS A MATTER OF STYLE

Buonissima pasta!

Tout le monde aime les pâtes! Spaghettis, pennes, tagliatelles et autres figurent donc toujours à la carte des menus de fête.

Petits et grands raffolent des pâtes, qui présentent les formes les plus variées et se préparent de mille et une façons. Nombre de recettes sont en outre très rapides et les possibilités de combinaisons sont infinies. Quelle que soit la sauce choisie, la formule magique «100 + 1 + 10» vous garantit toujours un résultat parfait: faites cuire 100 grammes de pâtes dans 1 litre d'eau avec 10 grammes de sel. Attendez que l'eau soit à ébullition pour verser le sel afin que celui-ci se dissolve immédiatement – le sel peut en effet provoquer des trous minuscules dans la couche d'inox de vos casseroles. Ne mettez pas d'huile dans l'eau: les pâtes ne colleront peut-être pas, mais la sauce les enrobera aussi moins bien. Mieux vaut simplement les mélanger de temps en temps. ■

Le choix idéal avec des sauces
Barilla Emiliane Spaghetti alla Chitarra, 500 g, 2.95
(100 g = –.50)

Spaghettis aux poivrons et au chorizo

Pour 4 personnes
Temps total de préparation: env. 30 min

Ingrédients: 400 g de spaghettis, 1 gousse d'ail, 1 échalote, 3 poivrons rouges, 200 g de chorizo, 1 citron non traité (le zeste râpé et 2 c à s de jus), ¼ c à c de sel, un peu de poivre, 1 pincée de cannelle, 4 c à s de parmesan râpé

Préparation:
Faites cuire les spaghettis al dente dans de l'eau bouillante salée. Hachez finement l'ail et l'échalote. Découpez les poivrons en lanières. Ôtez la peau du chorizo et découpez-le en biais, en fines tranches. Faites-le revenir brièvement dans une poêle sans matière grasse, ajoutez l'ail et l'échalote, laissez cuire jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajoutez les lanières de poivron, poursuivez la cuisson. Égouttez les spaghettis, ajoutez-les aux légumes et au chorizo avec le zeste de citron râpé, mélangez. Salez, poivrez, relevez avec le jus de citron et la cannelle. Dressez dans des petits bols, parsemez de fromage et servez.

Les délicieuses pâtes aux œufs italiennes à l'incomparable saveur!

Barilla

Avec les savoureuses pâtes aux œufs de grande qualité Emiliane Barilla, vous donnez à chaque menu le petit plus qui fait toute la différence. Les pâtes aux œufs Emiliane de nombreuses délicieuses variétés disponible dès maintenant dans votre Coop!

Fettuccines à l'émincé de bœuf

Pour 4 personnes
Temps total de préparation: env. 30 min

Ingrédients: 400 g de pâtes, par ex. Barilla Emiliane Fettuccine, 1 oignon, 300 g de trévise, 400 g de filet de bœuf, ¾ c à c de sel, un peu de poivre, 3 c à s d'huile d'olive, 1 bocal de Barilla Sugo Ricotta, 3 c à s de vin blanc, 1 petit bouquet de basilic

Préparation:
Faites cuire les pâtes al dente dans de l'eau bouillante salée. Hachez finement l'oignon. Coupez la trévise en deux, retirez le cône amer à la base, puis découpez la salade en biais, en lamelles de 2 cm. Taillez le filet de bœuf en fines lanières, assaisonnez. Faites chauffer l'huile d'olive dans une grande poêle, faites-y revenir rapidement la viande (en plusieurs fois), ôtez-la de la poêle et réservez dans un plat couvert. Dans la même poêle, faites cuire les oignons jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides. Ajoutez la trévise, la sauce Barilla Sugo Ricotta et le vin, portez à ébullition. Égouttez les pâtes, versez les pâtes dans la sauce avec 3 c à s d'eau de cuisson et mélangez. Garnissez avec la viande réservée et parsemez de basilic.

REDLINE
Je cuisine aujourd'hui
vite, simple, sans limites
megastore
coop
Inspirez-vous de la cuisine mondiale! Nous pouvons vous aider.
Un poulet reste un poulet, en Suisse, en Chine, en Amérique, en Inde ou aux Caraïbes... D'où vient la diversité de la cuisine mondiale ? Des épices et aromes de base typiques du terroir.
Ça marche ainsi: Les Suisses cuisinent avec de l'eau et de la crème. Au lieu de la crème vous prenez un des arômes de base mentionné ci-dessous, vous ajoutez un mélange d'épice Redline typique du terroir et vous recevez des nuances de saveur mondiales et des idées de cuisine en masse! Arômes de base (cuisson fluide):
Pays latins: sauce de tomates I tropique: lait de cocos
régions nordiques: lait et crème I Extrême-Orient: soja

Festival de pâtes

Farfalle
Ces jolies pâtes en forme de papillon absorbent bien la sauce

Fusilli
Parfaites en salades et en gratins, elles tiennent bien à la cuisson

Spaghetti
2 mm de diamètre sur 25 cm de long: des pâtes faciles à enrouler!

Penne
Vite cuites et faciles à attraper

Lettres de l'alphabet
Idéales pour les petits: manger de la soupe devient instructif!

La sélection de la rédaction

Sans précuisson
Barilla Lasagne Bolognesi, 500 g,
3.90 (100 g = –.75)

Aux œufs
Barilla Emiliane Fettuccine all'uovo, 500 g,
4.75
(100 g = –.90)

À enrouler
Barilla Tagliatelle Bolognesi, 500 g,
3.60
(100 g = –.70)

Photos: fotolia (3), iStockphoto (3), Stockfood

Mini bombes glacees de Noël

Dessert pour 4 personnes
Temps total de préparation: env. 40 min
Congélation: au moins 5 heures

Ingrédients: 3 œufs, 1 gousse de vanille fendue dans le sens de la longueur dont vous aurez récupéré les graines, 60 g de sucre glace, 120 g de chocolat blanc, 3 dl de crème entière, 1 c à c d'épices à pain d'épices, 100 g de copeaux de chocolat, 30 g d'écorce de citron confite, 30 g d'écorce d'orange confite, un peu d'huile de colza, ruban pour décorer

Préparation: Séparez les blancs des jaunes, réservez les blancs. Fouettez les jaunes, le sucre glace et les graines de vanille en mélange mousseux au-dessus d'un bain-marie chaud. Faites fondre le chocolat en morceaux au bain-marie, incorporez-le aux jaunes d'œufs. Continuez à fouetter sur un lit de glace pour un refroidissement plus rapide. Montez la crème en chantilly ferme avec les épices à pain d'épices. Montez les blancs en neige ferme et incorporez-les à la préparation aux jaunes d'œufs, avec la crème fouettée. Ajoutez les copeaux de chocolat, les écorces de citron et d'orange. Badigeonnez un plat métallique avec un peu d'huile et tapissez-le de film alimentaire. Versez la préparation et lissez. Placez au congélateur min. 5 h. Avec une cuillère à glace, faites de grosses boules et déposez-les sur des assiettes. Vous pouvez aussi découper des petites étoiles dans la glace et entourer les boules d'un ruban. Servez aussitôt.

Douceurs DE NOËL

Le dessert clôture en beauté un somptueux repas de fête, pour la plus grande joie des gourmets!

Vacherin à la crème au café

Dessert pour env. 6 personnes
Temps total de préparation: env. 1 h 15
Cuisson: env. 25 min
Réfrigération: min. 3 h

Ingrédients: pour le fond: 3 blancs d'œufs, 120 g de sucre, 60 g d'amandes en poudre, 1 c s de farine. Pour la crème: 4 feuilles de gélatine, 600 g de mascarpone, 130 g de sucre, 2 c à s de sucre vanillé, 1 dl de café froid, 4 cl de liqueur de café (Kahlua par ex.), 2,5 dl de crème entière. Pour décorer: env. 12 meringues, un peu de feuille d'or

Préparation: Pour la pâte, montez les blancs en neige ferme, ajoutez le sucre peu à peu et fouettez jusqu'à ce qu'ils deviennent brillants. Incorporez les amandes et la farine tamisée. Mettez le tout dans une poche à douille lisse : faites deux ronds de 15 cm de diamètre sur deux plaques de cuisson tapissées de papier sulfurisé. Faites cuire env. 25 min (la pâte doit être légèrement dorée) dans le four préchauffé à 120 °C (air chaud). Sortez du four et laissez refroidir. Pour la crème, faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide. Mélangez le mascarpone, le sucre, le sucre vanillé, le café et la liqueur. Battez la crème fermement et incorporez-la. Pressez la gélatine, faites-la fondre dans un poêlon, ajoutez 2 c à s de crème au café, versez cette préparation dans la crème et mélangez soigneusement. Pour le montage, entourez le fond de pâte d'un cercle à pâtisserie (env. 26 cm de diamètre). Versez la moitié de la crème au café, lissez, posez le deuxième fond de pâte, versez le reste de crème. Placez les meringues à la verticale contre le cercle, pressez-les légèrement contre la préparation. Réfrigérez au moins 3 h. Avant de servir, ôtez le cercle et décorez éventuellement de feuille d'or.

Fotos: iStockphoto (2), stockfood (2)

Pour les enfants

Un dessert ultra rapide à préparer: plongez des petites pommes rouges (avec queue) aux deux tiers dans du chocolat fondu et décorez-les éventuellement de noix de coco râpée. Astuce : utilisez du chocolat blanc et des perles en sucre colorées!

Mousse chocolat-marron

Dessert pour 4-6 personnes
Temps total de préparation: env. 50 min
Réfrigération: min. 4 h

Ingrédients: 3 dl de crème entière, 250 g de chocolat noir, 3 œufs frais, 60 g de sucre, 1 pincée de cannelle, 220 g de vermicelles, bâtons de cannelle pour décorer

Préparation: Battez la crème fermement. Cassez le chocolat en morceaux et faites fondre au bain-marie. Séparez les blancs des jaunes. Montez les blancs en neige ferme, ajoutez 30 g de sucre et fouettez jusqu'à ce qu'ils soient brillants. Fouettez les jaunes d'œufs, le reste de sucre et la cannelle en mélange mousseux. Incorporez le chocolat et les vermicelles, puis la crème fouettée et les blancs en neige. Réfrigérez min. 4 h. Pour servir, formez des quenelles avec deux cuillers à soupe et décorez avec les bâtons de cannelle.

La sélection de la rédaction

Irrésistible
Glace Stracciatella CremAmore, 850 ml, **7.90** (100 ml = -.93)

Tendre pistache
Glace Pistacchio CremAmore, 850 ml, **7.90** (100 ml = -.93)

Fourré
Appenzellerli Bischofberger, 60 g, **1.50** (100 g = 2.50)

Fondant
Stollen de Dresde Coop Fine Food, 400 g, **15.50** (100 g =3.88)

Saveur fruitée
Tourte glacée Coop Vacherin Romanoff, 1250 ml, **9.50** (100 ml = .–76)

BONTÀ DIVINA

A Noël, laissez-vous combler par un véritable Italien.

Notre tiramisù est un plaisir pour le palais. Notre chef pâtissier le confectionne avec du mascarpone crémeux, un biscuit imbibé de café, une pointe de marsala élaboré selon une recette traditionnelle, et bien sûr beaucoup de passion italienne.

N°1 in Italia. www.bontadivina.ch

Atout *Cœur*

La préparation des biscuits de Noël est pour beaucoup l'une des activités les plus agréables de l'Avent. Par chance, ceux qui aiment se régaler de ces biscuits aussi beaux que bons sont également très nombreux. Si vous suivez nos délicieuses recettes, la seule difficulté sera de veiller à ce qu'il reste encore des biscuits à Noël...

Cœurs
à l'Amaretto
{ Recette page 36 }

Sortez vos emporte-pièces, il est temps de préparer les biscuits de Noël! Demandez aux enfants de mettre la main à la pâte, ils seront ravis: les plus jeunes s'extasieront devant leurs premiers biscuits étoiles parfaitement découpés, les plus grands s'occuperont de la décoration. Si vous craignez de ne pas avoir assez de pâte, préparez une simple pâte au beurre (500 g de farine, 250 g de beurre, 250 g de sucre, 2 œufs) avec laquelle les enfants pourront préparer des biscuits de Noël pour leur poupée ou leur nounours – et se régaler sans attendre!

TRÉSORS CROUSTILLANTS

On prévoit souvent une journée entière pour trois sortes de biscuits de Noël. Une bonne préparation est donc indispensable si vous voulez éviter de vous énerver. Lisez attentivement les recettes et préparez les récipients et ustensiles nécessaires. Prévoyez suffisamment de place pour la plaque de cuisson et pour décorer les biscuits.

Toutes les pâtes doivent être prêtes avant de commencer la cuisson car si vous préparez une pâte pendant que les biscuits cuisent, ils risquent de brûler. Prenez un thé, détendez-vous et surveillez la cuisson de vos biscuits de Noël. ■

Cœurs à la framboise

Temps total de préparation: env. 1 h
Réfrigération: min. 1 h
Cuisson: env. 12 min

Ingrédients: 250 g de beurre mou, 1 pincée de sel, 1 jaune d'œuf, 120 g de sucre, 100 g d'amandes en poudre, 280 g de farine, 220 g de confiture de framboises, dont 50 g réservés, 100 g de sucre glace, 1 citron, dont seulement 3-4 c à s de jus, env. 30 g d'amandes mondées coupées en deux dans le sens de la longueur

Préparation: Mélangez le beurre, le sel, le jaune d'œuf et le sucre, incorporez les amandes et la farine et travaillez en pâte souple. Réfrigérez au moins 1 h. **Confection:** pétrissez rapidement la pâte, abaissez-la sur env. 3 mm en la plaçant dans un sac plastique découpé (procédez en plusieurs fois). Découpez-y des cœurs, déposez-les sur une plaque de cuisson tapissée de papier sulfurisé. **Cuisson:** env. 12 min à mi-hauteur dans le four préchauffé à 180 °C (air chaud). Avec une cuiller, répartissez 170 g de confiture de framboises sur la moitié des cœurs, posez les cœurs restants par-dessus, pressez légèrement. Mélangez le sucre glace avec le jus de citron, badigeonnez-en la moitié des cœurs. Colorez le reste en rose avec la confiture réservée et étalez sur l'autre moitié des cœurs. Déposez une demi-amande (côté plat vers le bas) sur chaque cœur, quand le glaçage est encore mou.

Cœurs **à la framboise**

Rochers coco-gingembre

Temps total de préparation: env. 1 h
Cuisson: env. 20 min

Ingrédients: 120 g de gingembre confit, 3 blancs d'œufs, 220 g de sucre glace, 200 g de noix de coco râpée, 1 citron vert, rincé à l'eau chaude, séché, dont vous râpez le zeste et prélevez 1 c à c de jus, 300 g de chocolat noir (par ex. Cailler Cuisine Noir 64 %)

Préparation: Coupez 20 g de gingembre en +/- 70 morceaux pour la déco, réservez-les, hachez finement le reste. Montez les blancs en neige ferme avec 1 pincée de sel. Ajoutez le sucre glace peu à peu. Incorporez la noix de coco, le zeste et le jus de citron vert, le gingembre haché. Avec deux cuillers à café, formez env. 70 rochers et déposez-les sur une plaque de cuisson tapissée de papier sulfurisé.
Cuisson: env. 20 min dans le four préchauffé à 130 °C (air chaud). Sortez-les du four et laissez-les refroidir un peu. Faites fondre le chocolat au bain-marie, plongez-y les rochers (jusqu'à la moitié environ), pointe vers le bas. Déposez un morceau de gingembre sur le chocolat encore mou.

Rochers coco- **gingembre**

La sélection de la rédaction

Indispensable pour vos recettes au chocolat
Cailler Cuisine Lait
en vente dans les grands supermarchés Coop **et Cailler Cuisine Noir 64 %, 200 g, 3.40 (100 g = 1.70)**

Cailler®
of Switzerland

POUR DES DESSERTS AU CHOCOLAT PRÉPARÉS AVEC AMOUR

PUR CHOCOLAT, PURE EMOTION.

IDÉES RECETTES SUR WWW.CAILLER.CH

Maison Cailler depuis 1819

Demi-lunes au chocolat

Demi-lunes au chocolat

Temps total de préparation: env. 1 h
Réfrigération: min. 2 h
Cuisson: env. 10 min

Ingrédients: 180 g de farine, 80 g de sucre, 175 g de beurre froid en parcelles, 2 jaunes d'œufs, 100 g d'amandes en poudre, 50 g de cacao tamisé, 1 gousse de vanille fendue dans le sens de longueur (uniquement les graines), 7 sachets de sucre vanillé

Préparation: Mélangez la farine, le sucre, le beurre, les jaunes d'œufs, les amandes, le cacao et les graines de vanille. Avec les mains bien froides, pétrissez jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Divisez-la en 3 rouleaux et réfrigérez au moins 2 h. Abaissez ensuite la pâte en disques d'environ 5 mm d'épaisseur, formez des petits croissants et déposez-les sur une plaque de cuisson tapissée de papier sulfurisé.
Cuisson: env. 10 min dans le four préchauffé à 180 °C (air chaud). Versez le sucre vanillé dans une assiette. Retirez les biscuits quand ils sont les plus chauds possible et roulez-les dans le sucre vanillé. Laissez refroidir sur une grille à pâtisserie.

Cœurs à l'Amaretto

Temps total de préparation: env. 1 h
Cuisson: env. 4 min

Ingrédients: 500 g d'amandes mondées en poudre, 300 g de sucre glace, 6 c à s d'Amaretto, 3 c à s d'eau de rose (en vente dans les drogueries), 3 gouttes d'arôme d'amandes amères, 200 g de sucre glace, 2 c à s de crème fraîche, 2 c à s de cacao tamisé

Préparation: Dans un plat, mélangez les amandes, le sucre glace, l'Amaretto, l'eau de rose et l'arôme d'amandes amères, jusqu'à obtention d'une pâte souple. Abaissez la pâte (en plusieurs portions) sur env. 3 mm en la plaçant dans un grand sac plastique découpé. Découpez-y des cœurs et déposez-les sur une plaque de cuisson tapissée de papier sulfurisé.
Cuisson: env. 4 min dans le four préchauffé à 240 °C (air chaud) - les biscuits doivent être brun clair.
Glaçage: mélangez le sucre glace et la crème fraîche. Plongez les cœurs refroidis dans le glaçage blanc (jusqu'à la moitié), égouttez et laissez sécher sur du papier de cuisson. Ajoutez le cacao et 1 c à s d'eau au glaçage, mélangez, versez dans une poche à douille sans embout et décorez les cœurs.

Conservation optimale

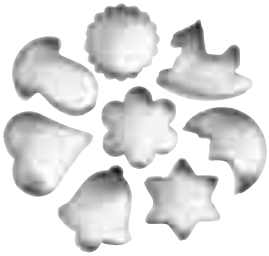
Mieux vaut conserver chaque sorte de biscuit dans une boîte individuelle, afin que les arômes ne se mélangent pas. Veillez en tout cas à séparer les biscuits tendres des croquants. Avec des étoiles à la cannelle et des macarons, les spéculoos ramollissent rapidement, tandis que les autres deviennent trop durs. Pour leur rendre leur moelleux, déposez un morceau de pelure de pomme ou d'orange dans la boîte. Boîte de Noël Stella, 19 x 19 cm, 7.50

La sélection de la rédaction

Pratique
Papier sulfurisé Backstar, 25 feuilles, 3.50

Prêts à déguster!
Étoiles à la cannelle Hug, 300 g, 5.25 (100 g = 1.75), mélange de Noël Hug, 375 g, 5.75 (100 g = 1.53)

Jolies formes
Emporte-pièces spécial Noël, Kaiser, 8 pièces, 5.95



NOUVEAU
Goûtez sans tarder

HUG

Joyeuses Fêtes

www.hug-luzern.ch

Maintenant en vente dans votre magasin Coop.

Biscuits aux noix de macadamia

Temps total de préparation: env. 1 h 30
Réfrigération: env. 30 min
Cuisson: env. 10 - 15 min

Ingrédients: 100 g de chocolat noir, 1 zeste d'orange râpe, 125 g de beurre mou, 100 g de sucre, 2 jaunes d'œufs, 250 g de farine, 1 c à c de levure chimique, 200 g de noix de macadamia non salées, dont 70 g hachées, 1 blanc d'œuf

Préparation: Cassez le chocolat en morceaux, faites-le fondre au-dessus d'un bain-marie chaud. Fouettez le sucre et le beurre en masse mousseuse. Incorporez le chocolat liquide en mélangeant. Ajoutez les jaunes d'œufs. Mélangez la farine et la levure, ajoutez-les au mélange. Hachez 70 g de noix et incorporez-les à la pâte. Enveloppez la pâte de film alimentaire et réfrigérez pendant env. 30 min.
Façonnage: formez des boules grosses comme des noisettes et posez-les sur une plaque de cuisson tapissée de papier sulfurisé. Badigeonnez les boules de blanc d'œuf et enfoncez 1 demi-noix de macadamia sur chacune.
Cuisson: env. 10-15 min dans le four préchauffé à 160 °C (air chaud). Laissez refroidir sur une grille à pâtisserie.

Pralinés amandes et cannelle

Temps total de préparation: env. 20 min
Réfrigeration: env. 2 heures
Pour un moule à cake d'env. 20 cm, chemisé de papier cuisson

Ingrédients: 200 g de chocolat Cailler Cuisine Lait, haché finement, ½ dl de crème entière, 20 g de beurre, froid, en morceaux, ¾ de c. c. de cannelle, 50 g d'amandes en bâtonnets, grillées, cacao en poudre Cailler Cuisine, pour saupoudre

Préparation: Mettre le chocolat dans un bol à parois minces, au-dessus d'un bain-marie légèrement frémissant – le bol ne doit pas être en contact avec l'eau. Retirez la casserole du feu, laissez fondre le chocolat, lissez. Mettez la crème, le beurre et la cannelle dans un bol, ajoutez le chocolat, fouettez au batteur électrique env. 2 minutes. Incorporez les amandes, répartissez la masse dans le moule préparé, lissez. Saupoudrez de cacao en poudre, laissez prendre à couvert au réfrigérateur env. 2 heures. Découpez la masse de chocolat en cubes d'env. 1 ½ cm.

La sélection de la rédaction

Tendres délices
Spitzbueb Hug, 210 g, 4.95 (100 g = 2.36) En vente dans les grands supermarchés Coop.
Demi-lunes à la vanille Hug, 150 g, 4.95 (100 g = 3.30) En vente dans les grands supermarchés Coop

Classique
Milanais Hug, 300 g, 4.75 (100 g = 1.58)

Beaux et utiles
Grille à pâtisserie Kaiser 32 cm Ø, 8.95, en vente dans les Grands Magasins Coop City.
Présentoir, 4 plateaux, 59.95, en vente dans les Grands Magasins Coop City.

Cadeaux gourmands

Oubliez les traditionnelles boîtes de Noël et laissez libre cours à votre créativité si vous voulez offrir des biscuits maison!
Procurez-vous par exemple des boîtes en carton ou en écorce de bois et décorez-les – serviettage, collages réalisés avec des pages de magazines, pierres décoratives,... Déposez simplement des serviettes ou du papier de soie à l'intérieur de la boîte. Vous pouvez aussi déposer les biscuits sur une belle assiette en verre ou en céramique, emballée dans du papier cadeau transparent. Pour la touche festive, attachez le tout avec un beau ruban doré. Une autre possibilité, tout aussi jolie et peu coûteuse, consiste à mettre les biscuits dans des sachets de cellophane décorés de motifs de Noël. Enfin, si vous envoyez vos biscuits par la poste, utilisez des serviettes en guise de rembourrage pour éviter que les biscuits ne se cassent pendant le transport.

Photos: fotolia (2), picture press (8), stockfood

Un authentique cadeau de Dame Nature.

De courts instants de joie grâce aux compositions harmonieuses d'ISSRO. Ces arrangements, riches en couleurs, sont confectionnés à la main de fruits secs sélectionnés, de qualité supérieure. Faites une surprise à vos proches en leur offrant ces cadeaux originaux d'ISSRO.

Vous trouverez toutes ces offres dans les grands supermarchés de Coop et dans le rayon d'alimentation des grands magasins Coop City.

ISSRO

morga

MORGA AG · CH-9642 Ebnat-Kappel · www.morga.ch

Le séducteur des sens

Le chocolat nous offre des moments de pur plaisir. Son tendre fondant et ses arômes subtils nous enchantent depuis des millénaires. Noël sans chocolat? Impossible!

Les amateurs affirment depuis toujours que le chocolat rend heureux. Et il suffit de laisser fondre un carré de chocolat ou une praline délicate sur sa langue pour leur donner raison! Le chocolat fait immédiatement oublier les tracas du quotidien – les trains en retard, le patron pas sympa ou le stress de l'Avent. Il ne reste que le plaisir: l'arôme réconfortant des fèves de cacao, les notes de vanille, le petit goût fruité et la douceur fondante. Sans surprise, le chocolat est LE cadeau-star de la période de l'Avent. Peu importe la forme choisie (tablettes gourmandes, pralines de luxe...), l'essentiel, c'est d'offrir du chocolat!

EN MOUSSE AU DESSERT

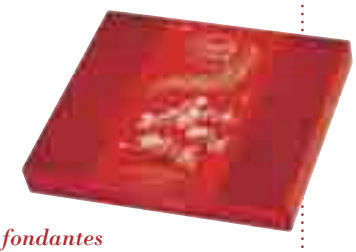
Criollo et Trinitario: voilà deux noms qui font rêver les connaisseurs. Très délicates à cultiver, ces variétés de fèves d'Amérique du Sud possèdent un arôme unique et subtil. Vous voulez vraiment faire plaisir à vos invités? Remplissez une fontaine de bon chocolat à 70% – comptez environ six tablettes – et accompagnez de fruits frais. Vous pouvez aussi faire fondre six tablettes de chocolat noir au bain-marie, puis y incorporez douze blancs d'œufs montés en ►

Vive les pralinés!

Une noble création
Au XVII[e] siècle, un cuisinier français au service du comte Duplessis-Praslin inventa une petite bouchée de chocolat fourrée de sucre et d'amandes. Le comte gourmand devint maréchal et la «prasline», aujourd'hui appelée praliné, est appréciée dans le monde entier.

Pour les connaisseurs
Lindt Connaisseurs Golden Prestige, 230 g, 14.95 (100 g = 6.50) En vente dans les grands supermarchés Coop

La sélection de la rédaction



Billes fondantes
Lindt Boules Lindor Glamour, 337 g, 14.95 (100 g = 4.44) En vente dans les grands supermarchés Coop

Truffes raffinées
Lindt Connaisseurs Truffes Marc de Champagne, 120 g, 10.95 (100 g = 9.13) En vente dans les grands supermarchés Coop

Cadeau de Noël
Lindt Connaisseurs Romantica, 230 g, 14.95 (100 g = 6.50)

Luxueux
Lindt Connaisseurs Luxury Edition, 290 g, 19.95 (100 g = 6.88) En vente dans les grands supermarchés Coop

Précieux écrins

Cette année, n'hésitez pas à **combler vos proches** en leur offrant un peu de luxe! Les Maîtres Chocolatiers proposent en effet de superbes boîtes contemporaines, comme cette Luxury Edition de Lindt Connaisseurs, qui séduit par son motif «peau de serpent» et est entourée d'un ruban rose ou turquoise.

neige ferme: voilà une mousse au chocolat d'une simplicité enfantine mais dont tout le monde se souviendra. Pour les fondants et autres gâteaux dont le cœur doit rester liquide, choisissez toujours du chocolat de grande qualité. Astuce: pour un dessert de fête vite fait bien fait, ajoutez quelques pépites de chocolat dans vos mini muffins avant de les enfourner.

UN ART DE PRECISION

Un bon chocolat se reconnaît entre autres à sa teneur en cacao: minimum 50% pour le chocolat noir contre 20% pour le chocolat au lait. Les arômes ont également une importance capitale. Un chocolat de qualité supérieure développe jusqu'à 400 notes gustatives – terre, cannelle, pêche… Essayez d'en identifier quelques-unes!

N'attendez cependant pas les fêtes de Noël pour miser sur la qualité. Les grands fabricants d'aujourd'hui veillent à n'utiliser que des fèves de premier choix, récoltées à la main. Les variétés riches en saveurs d'Afrique ou d'Amérique latine sont de plus en plus souvent issues de cultures durables. Mais la qualité d'un bon chocolat tient aussi à celle des autres ingrédients: sucre, huiles végétales ou même gaufrette. Une chose est sûre, peu de produits offrent autant de diversité que le chocolat, qui se décline en un nombre infini de variantes – fourré aux noisettes ou aux fruits, cœur de mousse, éclats de nougat, truffes, pralines… Bref, succombez sans remords à sa douceur fondante et faites-en profiter ceux que vous aimez. Faites le test: tous les regards s'illuminent à la vue d'une tablette de chocolat dans son papier brillant ou d'un ballotin de pralines! ►

Lindt

HAUCHDÜNN EXTRA FIN

LINDT EXTRA FIN – Une tendre et pure saveur chocolatée!

«Découvrez la finesse du Chocolat Lindt le plus prestigieux, parachevé sous forme d'exceptionnelles petites tablettes ultra fines, créées par les Maîtres Chocolatiers Lindt. La forme filigrane sans pareil permet aux Extra Fins de Lindt de fondre délicatement en bouche et aux arômes du cacao sélectionné de se déployer pleinement. La finesse des tablettes ultra fines et leur goût pur et unique sauront ravir votre palais et laisser vos sens à la fête.»

Urs Liechti, Lindt Maître Chocolatier

www.lindt.com

CALENDRIER DE L'AVENT GOURMAND

Si Noël est la fête préférée des enfants, c'est aussi parce que la période de l'Avent est traditionnellement prétexte à s'échanger une foule de petits cadeaux gourmands. Pendant les semaines qui précèdent Noël, nous cédons donc plus souvent à la tentation que pendant le reste de l'année: il est difficile de résister aux Guetzli, aux sucreries et, bien sûr, au chocolat – qui est sans conteste le plus apprécié, sous forme de décorations pour le sapin ou même de calendrier de l'Avent. À ce propos, voici comment réaliser un calendrier très décoratif en un rien de temps: attachez des rubans dorés à 24 petits chocolats emballés et accrochez ces rubans à un fil tendu ou une baguette en bois enveloppée de papier cadeau.

UN AMOUR D'OURS

Si les «grands» se régalent de pralinés et de chocolats raffinés, les plus jeunes craquent pour l'ours de Lindt, adorable avec son ruban rouge orné d'un cœur. Mais à en juger par les sourires qui se dessinent sur leurs visages, ils apprécient encore plus ce qu'il dissimule sous son emballage doré: du délicieux chocolat au lait entier. Ces ours sont aussi parfaits pour personnaliser un cadeau de Noël.

Enfin, la «Teddy-mobile» de Lindt fera une tournée dans toute la Suisse: dans une caravane rouge décorée d'un ours doré, les passants pourront enregistrer leurs vœux de Noël et les diffuser via les médias sociaux. Tous recevront un ours Lindt et les plus beaux messages seront diffusés à la télévision! ■

La sélection de la rédaction

Adorable
Ours Lindt, 100 g, 4.60 (100 g = 4.60)

Pour la table et le sapin
Décorations Lindor, 275 g, 8.95 (100 g = 3.26) En vente dans les grands supermarchés Coop

Pour quelqu'un d'exceptionnel
Lindt Connaisseurs, 320 g, 24.95 (100 g = 7.80) En vente dans les grands supermarchés Coop

Plaisir d'offrir
Boules Lindt Lindor dans une boîte de Noël, 500 g, 24.95 (100 g = 4.99) En vente dans les grands supermarchés Coop

Photos: fotolia, iStockphoto

Lindt

WINTER DREAM

Pour des journées d'hiver exquises avec Lindt

Les Maîtres Chocolatiers Lindt présentent :
les délicieuses spécialités de chocolat pour d'agréables semaines hivernales

Pour vos courses en ligne. Ces offres sur
www.coopathome.ch

www.lindt.com

Champagnes

1 *Champagne Alfred Rothschild,* **75 cl, 23.90 au lieu de 29.90** (10 cl = 3.18) En vente dans les grands supermarchés Coop ou sur www.coopathome.ch, offre spéciale du 12.11 au 28.12.2013

2 *Brut du Valais J. Germanier Millésimé,* **75 cl, 18.90 au lieu de 21.90** (10 cl = 2.52) En vente dans les grands supermarchés Coop ou sur www.coopathome.ch, offre spéciale du 12.11 au 28.12.2013

3 *Coop Naturaplan Bio-Clairette de Die AC,* **75 cl, 8.75 au lieu de 12.50** (10 cl = 1.17)En vente dans les grands supermarchés Coop ou sur www.coopathome.ch, offre spéciale du 12.11 au 28.12.2013

4 *Champagner Saver Vacuvin* **Le champagne reste pétillant même si vous ouvrez et fermez plusieurs fois la bouteille! 14.95**

5 *Mousseux Chardonnay Blanc de Blancs Baccarat, brut,* **75 cl, 11.50 au lieu de 14.50** (10 cl = 1.15) En vente dans les grands supermarchés Coop ou sur www.coopathome.ch, offre spéciale du 12.11 au 28.12.2013

6 *Champagne Charles Bertin, brut,* **75 cl, 14.95 au lieu de 21.–** (10 cl = 1.99) En vente dans les grands supermarchés Coop ou sur www.coopathome.ch, offre spéciale du 12.11 au 28.12.2013

7 *Champagne Charles Bertin Rosé, brut,* **75 cl, 19.95 au lieu de 27.50** (10 cl = 2.66) En vente dans les grands supermarchés Coop ou sur www.coopathome.ch, offre spéciale du 12.11 au 28.12.2013

8 *Prosecco Superiore DOCG Carpenè Malvolti,* **75 cl, 9.90 au lieu de 12.90** (10 cl = 1.32) En vente dans les grands supermarchés Coop ou sur www.coopathome.ch, offre spéciale du 12.11 au 28.12.2013

POUR UNE DEGUSTATION OPTIMALE

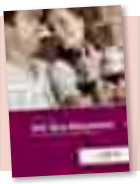
Les champagnes et mousseux doivent être servis à 6–10°C. Ouvrez la bouteille délicatement, en laissant la pression s'échapper doucement – ne faites surtout pas sauter le bouchon! Un vin mousseux pétille mieux si vous le servez dans une flûte étroite, que vous inclinez légèrement. Une bouteille entamée se conservera sans problème dans le réfrigérateur jusqu'au lendemain si vous la munissez d'un bouchon spécial.

Photos: alamy, iStockphoto

Coop ne vend pas d'alcool aux jeunes de moins de 18 ans.

1 2 3 4

Vins



Guide des vins Coop
Un vin frais et léger ou corsé et opulent ? Notre guide vous aide à faire le bon choix.

1 *St. Saphorin AOC La Donjannaz 2012,* **70 cl 10.90** (10 cl = 1.56)
En vente dans les grands supermarchés Coop ou sur www.coopathome.ch

2 *Petite Arvine du Valais AOC Bibacchus 2012,* **75 cl, 14.90** (10 cl = 1.98)
En vente dans les grands supermarchés Coop ou sur www.coopathome.ch

3 *Gamaret/Garanoir/Pinot Noir L'As de Coeur 2012,* **75 cl, 12.90**
(10 cl = 1.72) En vente dans les grands supermarchés Coop ou sur www.coopathome.ch

4 *Humagne Rouge du Valais AOC Maître de Chais 2010,* **75 cl, 23.90**
(10 cl =3.18) En vente dans les grands supermarchés Coop ou sur www.coopathome.ch

Coop ne vend pas d'alcool aux jeunes de moins de 18 ans.

Marques en action chez Coop.

Du mardi 19 november au lundi 6 janvier 2014, dans la limite des stocks disponibles

RIMUSS
naturel

6.30
au lieu de 7.70
Rimuss Secco, 75 cl

4.30
au lieu de 4.95
Rimuss Party, 70 cl

4.95
au lieu de 5.95
Rimuss Champion, 75 cl

4.30
au lieu de 4.95
Rimuss Rosé, 70 cl

4.65
au lieu de 5.60
Rimuss Litchi Perl, 75 cl

Tea time

Besoin d'une pause? Prenez un thé et détendez-vous... C'est aussi le moment idéal pour goûter les éditions spéciales proposées pendant les fêtes.

À chaque fête, les Anglais suivent un rituel particulier: ils sortent leur plus beau service et préparent le meilleur thé, accompagné d'une bouteille de champagne et d'une bouteille de sherry. Ce «Royal tea» est idéal pour chasser la nervosité et les tensions.

Chez nous par contre, la cérémonie se déroule habituellement sans alcool. On invite quelques amies à un «High tea», à mi-chemin entre le thé de 17 h et le souper. Du Darjeeling parfumé ou du thé à la menthe fume dans les tasses, du rôti, du poulet froid et des gâteaux se trouvent sur la table. Vous pouvez aussi proposer des restes du repas de fête, joliment présentés. Personnellement, on adore le «Cream tea», qui réchauffe le cœur et l'esprit, et pendant lequel on se régale de scones accompagnés de crème fouettée et de confiture, confortablement installées sur le canapé. De délicieux arômes qui s'échappent de la tasse, quelques petits gâteaux dans l'assiette: il n'en faut pas plus pour se détendre et retrouver la sérénité! ■

Tarte de Linz

Pour env. 6 personnes
Temps total de préparation: env. 40 min
Réfrigération: env. 30 min
Cuisson: env. 45 min

Ingrédients: 250 g de farine, 250 g de sucre, 250 g d'amandes en poudre, ½ c à c de cannelle, 1 pointe de couteau de clou de girofle moulu, 250 g de beurre froid en parcelles, 2 œufs, 250 g de confiture de framboises, 2 c à s de sucre glace

Préparation:
Dans un bol, mélangez la farine, le sucre, les amandes, la cannelle et le clou de girofle. Incorporez le beurre et mélangez soigneusement jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Fouettez 1 œuf, incorporez-le à la pâte et mélangez soigneusement. Réfrigérez pendant 30 min env. Entre deux feuilles de film alimentaire, étalez env. les ¾ de la pâte pour le fond et le bord d'un moule rond démontable (28 cm). Donnez une jolie forme au bord. Abaissez le reste de pâte sur env. 4 mm et découpez-y des étoiles. Étalez la confiture sur le fond, puis répartissez les étoiles. Battez l'œuf restant et badigeonnez-en les étoiles. **Cuisson:** env. 45 min dans le bas du four préchauffé à 175 °C.

«Le thé fait naître des pensées sages et positives. Il rafraîchit le corps et apaise. Il vous rend aussi du courage lorsque vous essuyez une défaite.»

(Shen Nung, empereur chinois, 2'800 avant J.-C.)

Les Suisses boivent près de *100 tasses* de tisanes aux herbes et aux fruits par an.

Arômes fruités

La tisane aux fruits est un grand classique. Les plus populaires sont celles aux fruits rouges (fraises, framboises, cassis) ou aux saveurs exotiques (orange, hibiscus, maracuja), également très appréciées en mélange. Les tisanes aux fruits ne contiennent généralement pas de théine ni de caféine et conviennent donc aux enfants. Les infusions aux fruits font en outre une base parfaite pour un punch de Noël!

Astuce: Faites infuser la menthe fraîche avec un peu de thé vert.

Menthe poivrée

Par rapport aux autres variétés, la menthe poivrée est plus riche en huile essentielle. Elle est donc la plus parfumée. Le menthol stimule la production de bile et détend l'estomac et l'intestin. Idéal pour la digestion.

Le choix de la rédaction dans la gamme Lipton:

Rafraîchissant
Infusion herbal Morocco, 3.20 (1 sachet = –.16)

Exotique
Charming Cassis, 3.10 (1 sachet = –.15) En vente dans les grands supermarchés Coop

Fruité
Fruity Fun, 3.10 (1 sachet = –.15) En vente dans les grands supermarchés Coop

Exquis
Thé noir Blueberry Muffin, 3.40 (1 sachet = –.17) En vente dans les grands supermarchés Coop

Divin
Thé vert Strawberry Cupcake, 3.40 (1 sachet = –.17) En vente dans les grands supermarchés Coop

Photos: fotolia (3), iStockphoto (3), stockfood (2), thinkstock

Pause CAFÉ

Qu'y a-t-il de plus agréable que l'arôme envoûtant du café? Un plaisir à savourer sans hésiter pendant que vous emballez les cadeaux, dégustez quelques biscuits ou organisez le réveillon.

Napoléon buvait dit-on l'équivalent de sept cafetières par jour. L'empereur, qui dormait également très peu, faisait donc partie des illustres amateurs de café, au même titre que le philosophe Voltaire et le poète Charles Baudelaire - ces derniers en buvaient, paraît-il, 60 tasses par jour...

Nous apprécions aujourd'hui le café différemment. Même si nous ne prenons qu'une seule tasse, nous en faisons un petit rituel, d'autant que les nombreuses variétés et intensités promettent un plaisir sans cesse renouvelé (les machines à capsules par ex. offrent un large éventail de saveurs), avec ou sans mousse de lait. Et nous prenons évidemment soin de chauffer la tasse à expresso avant d'y verser le précieux liquide.

POUR TOUS LES GOÛTS

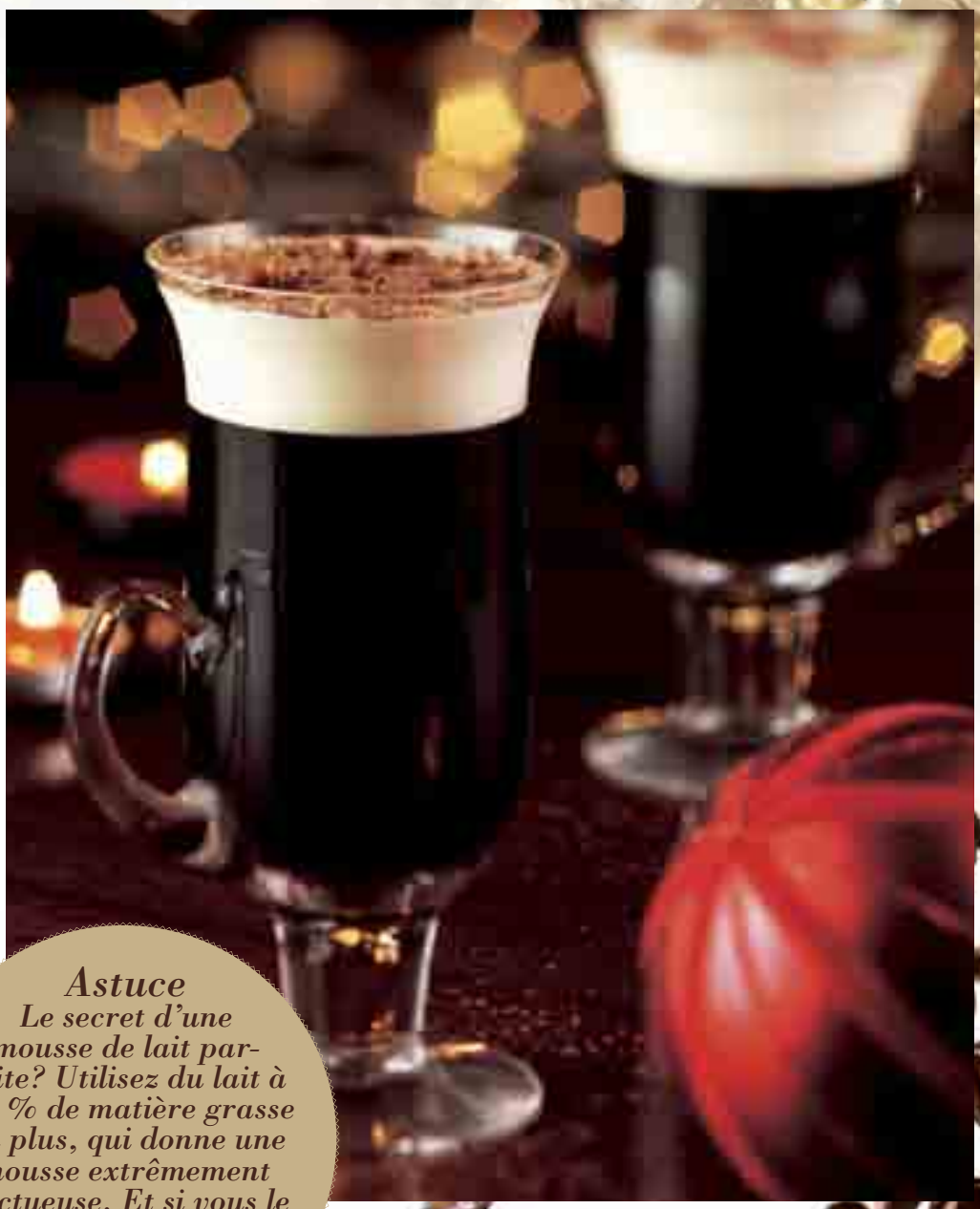
Il est tout à fait raisonnable de consommer quatre tasses par jour. Autant dès lors savourer pleinement chaque pause café! Choisissez votre variété préférée: l'arabica est doux et relaxant, le robusta a un effet tonifiant. À l'achat, vérifiez aussi si le café a été torréfié selon une méthode traditionnelle - vous aurez ainsi la certitude qu'un maître torréfacteur a contribué à sa fabrication.

Le caféier

Le caféier est un arbuste originaire d'Afrique qui a, bien plus tard, été exporté vers l'Amérique latine. L'arabica est la variété la plus populaire: elle contient moitié moins de caféine que le robusta et représente 60% des ventes mondiales de café (36% pour le robusta). Une astuce pour les distinguer: les grains du robusta ont une entaille droite, celle des grains d'arabica est incurvée.

Et si vous en avez la possibilité, moulez les grains chez vous: tous les amateurs de café s'accordent en effet à reconnaître que le café fraîchement moulu est sans égal. La mouture idéale est comprise entre 0,3 et 0,5 mm et il faut compter 6 à 8 grammes de café moulu par tasse. Les puristes ne jurent que par le café filtre - posez le filtre sur la tasse, faites bouillir de l'eau, versez sur le café moulu, patientez et savourez...

Une machine à café à capsules ou dotée d'un moulin à grains est idéale pour préparer les cafés spéciaux: latte macchiatos, cappuccinos et expressos sont prêts en un clin d'œil. Grâce aux capsules, la machine reste propre et il suffit d'appuyer sur un bouton pour obtenir un café plein d'arômes et parfaitement dosé qui ravit les connaisseurs les plus exigeants. Voltaire n'aurait certainement pas pu s'en passer. ■



Astuce

Le secret d'une mousse de lait parfaite? Utilisez du lait à 3,5 % de matière grasse ou plus, qui donne une mousse extrêmement onctueuse. Et si vous le chauffez avant, le résultat sera encore plus réussi!

La sélection de la rédaction

Innovation
Un tout nouveau produit qui convient à toutes les machines Nespresso®* : café Jacobs Momente, 10 capsules
3.95 (1 capsule = –.40)
*Nespresso® est une marque d'un tiers n'ayant aucun lien avec le groupe Mondelez International.

Raffiné
Lindt Extrafin Cannelle et Coriandre, 200 g, 9.95
(100 g = 4.98) En vente dans les grands supermarchés Coop

Délicatement torréfié
Chicco d'oro, 100 % Arabica, 10 pcs., 4.30
(1 pc.. = –.43)

Aromatique
Chicco d'Oro Espresso Long, 10 pcs., 4.30
(1 pc. = –.43)

Photos: alamy, corbis (2), fotolia (3)

«La meilleure méthode que je connaisse en cette vie est de prendre son café quand on peut et de s'en passer gaiement quand on ne le peut pas.»

Jonathan Swift

La sélection de la rédaction

Système de capsules intelligent pour expresso, lungo, cappuccino et latte macchiato
Machine Nescafé Dolce Gusto Genio, 89.50 au lieu de 179.– Profitez de l'offre de Noël exceptionnelle chez Coop! 50% de moins sur toute la gamme de machines Nescafé Dolce Gusto.* Offre valable jusqu'au 11.01.2014

Varié
Nescafé Dolce Gusto Lungo – 100% Arabica, 16 capsules, 6.60 (1 capsule = –.41), Nescafé Latte Macchiato, 16 capsules, 6.60 (1 capsule = –.41)

* À l'exception du modèle Piccolo blanc

Rêves de Noël

Étoile magique
Utilisez un pochoir pour saupoudrer de cacao vos cappuccinos et autres cafés spéciaux. Servez aussitôt, avant que le cacao ne disparaisse dans la mousse de lait.

Supplément de douceur
Les gourmands n'hésitent pas à ajouter du sirop aromatisé dans leur café. Versez directement quelques gouttes sur la mousse de lait ou servez dans un petit pot à part.

Comme au café
Accompagnez le café d'un biscuit ou d'une praline.

UN INSTANT C'EST NOËL POUR VOTRE TASSE DE CAFÉ !

JACOBS momente espresso dolce
JACOBS momente espresso supremo
JACOBS momente espresso classico
JACOBS momente espresso intenso

Pour en savoir plus, rendez-vous sur www.jacobsmomente.ch

*Nespresso® est une marque d'un tiers n'ayant aucun lien avec le groupe Mondelēz International.

coop GEPRÜFT W47/13

NATURALINE
Robe en velours **99.90**, 98% coton bio,
2% élasthanne, pull-over à col roulé **39.95**
100% coton bio

NULU
Chapeaux à partir de **49.95**
100% laine

NULU
Nuisette **39.95**

KSP

FALKE
Collants «Lurex Rib» **32.–**

NULU
Top à paillettes **49.95**
Gants **19.95**
Sac à main **59.95**

NULU
Boucles d'oreilles à partir de **14.95**
Bracelets à partir de **9.95**

NULU
Echarpe loop **39.95**
Echarpes **39.95** l'unité

NULU
Echarpes **39.95** l'unité

NULU
T-shirt à manches longues **29.95**

Offres valables jusqu'au 1.12.2013, dans la limite des stocks disponibles.

POUR DE CHARMANTES SURPRISES.

coop city
Pour moi et pour toi.

Tendre aveu

Ces bijoux précieux se passent de grandes déclarations: offerts avec un sourire charmeur, ils font fondre toutes les femmes!

Bague, or 18 carats, saphir et brillants, 449.–, collier et pendentif, or 9 carats, 129.– En vente dans tous les Grands Magasins Coop City, jusqu'à épuisement des stocks. Les filiales de Coire, Olten, Volketswil Volkiland, Zoug et Zurich St. Annahof vendent uniquement des bijoux fantaisie

Plaisir d'offrir

La chasse aux cadeaux – à offrir ou à garder pour soi – est ouverte chez Coop City!

Tendance mode

Notre pièce favorite pour les fêtes: gilet en cachemire «Chanel», un classique indispensable dans votre garde-robe.
50 % cachemire, 50 % mérinos, 149.–
En vente dans tous les Grands Magasins Coop City, jusqu'à épuisement des stocks

Détail chic

Ces chaussettes sont parfaites pour les hommes qui veulent être élégants au bureau! Coffret cadeau Tommy Hilfiger, 4 articles, 39.90 En vente dans tous les Grands Magasins Coop City, jusqu'à épuisement des stocks

PRECIEUX

Cette élégante boîte à bijoux est l'écrin idéal pour vos bagues, broches, colliers et autres trésors, **129.–**
En vente dans tous les Grands Magasins Coop City, jusqu'à épuisement des stocks

Faites plaisir le cœur léger: les chemises pour hommes Naturaline en 100% coton bio issu du commerce équitable sont très agréables à porter. pièce 69.95
En vente dans tous les Grands Magasins Coop City, jusqu'à épuisement des stocks

Fotos: fotolia

+++ Coop City – tous vos achats au même endroit +++ Coop City – tous vos achats au même endroit +++

Cristaux étincelants

Autrefois, tout le monde n'avait pas les moyens de suspendre des pommes et du pain d'épice dans l'arbre de Noël. C'est pourquoi des artisans ingénieux ont créé des décorations en verre et en cristal, qui gardent leur éclat pendant de longues années et reflètent merveilleusement la lueur des bougies.

Étoile 7.90 En vente dans tous les Grands Magasins Coop City jusqu'à épuisement des stocks.

Cristal 7.90 En vente dans tous les Grands Magasins Coop City jusqu'à épuisement des stocks.

Tombe la neige

Pour faire naître la magie de Noël, misez sur une foule de détails et de beaux accessoires !

JOLIES MAISONNETTES

Vos amis et votre famille s'extasieront certainement lorsque vous déposerez ces ravissantes bougies sur la table. Autre avantage, elles brûlent plus longtemps que les bougies ordinaires et sont vendues par quatre. La pause thé ou café sera encore plus agréable et amusante! **Lot de 6, 8.95** En vente dans tous les Grands Magasins Coop City jusqu'à épuisement des stocks.

Mon beau sapin…

Ces jolis sapins en bois rouge vif égaieront votre living et contrasteront parfaitement avec les branches de sapin vert foncé

Lot de deux, 1.95 En vente dans tous les Grands Magasins Coop City jusqu'à épuisement des stocks.

De grosses bougies rouges, l'odeur du sapin et une ambiance chaleureuse: il n'en faut pas plus pour fêter Noël. Deux bougies dureront jusqu'à l'Épiphanie.

grande bougie 9.95
petite bougie 6.95
En vente dans tous les Grands Magasins Coop City jusqu'à épuisement des stocks.

Strass et paillettes

Pendant les fêtes, on aime tout ce qui brille de mille feux – cette guirlande en fil argenté sera parfaite pour décorer la fenêtre!

39.95 En vente dans tous les Grands Magasins Coop City jusqu'à épuisement des stocks.

+++ Coop City – tous vos achats au même endroit +++ Coop City – tous vos achats au même endroit +++

KSP

Offres valables jusqu'au 1.12.2013, dans la limite des stocks disponibles.

POUR UN NOËL SCINTILLANT.

**Dans notre paradis des cadeaux, vous trouverez tout ce qu'il faut pour des fêtes réussies.
Rendez-vous dans votre Coop City et laissez-vous surprendre!**

coop city

Pour moi et pour toi.

Idées cadeaux

Beauty pour elle

Offrir des cadeaux à celui ou celle qui fait battre notre cœur est l'une des plus grandes joies de l'Avent!

Déjà cultes …

Les coffrets cadeaux Playboy pour femme sont irrésistibles! Et ne dit-on pas que l'homme doit faire le premier pas? Séduisants et raffinés, les coffrets VIP, Super Playboy ou Play it Lovely contiennent une eau de de toilette et un gel douche. 19.95
En vente dans tous les Grands Magasins Coop City, jusqu'à épuisement des stocks

Contre le froid

Une crème corps au beurre de karité, beurre de cacao et huile de babassu est idéale l'hiver. Cette jolie boîte « bonhomme de neige » contient aussi un baume pour les lèvres. 29.90
En vente dans tous les Grands Magasins Coop City, jusqu'à épuisement des stocks

Détente

L'huile de bain Kneipp Muscles & Articulations a un effet décontractant. 9.80. En vente dans les grands supermarchés Coop et les Grands Magasins Coop City. **Enrichie en huile d'argan, la crème pour le bain Kneipp relaxe profondément. 7.90** En vente dans les grands supermarchés Coop et les Grands Magasins Coop City

Vive les fruits!

La crème pour les mains Cranberry Joy de The Body Shop prend soin des mains et a un délicieux parfum de baies fraîches et de beurre de cacao. 12.90 En vente dans tous les Grands Magasins Coop City, jusqu'à épuisement des stocks

Douceur de miel

Le coffret cadeau « Honeymania » contient un bain moussant, un gel douche, un lait corps et une éponge de douche jaune miel. Sans oublier une trousse très pratique! 24.90
En vente dans tous les Grands Magasins Coop City, jusqu'à épuisement des stocks

Beauty pour lui

Élégant

«Boss Jour pour Femme» est exclusivement composé de fleurs blanches - freesias, chèvrefeuille et muguet. Dans ce coffret: une EdP (30 ml) et un lait corps (100 ml), 68.90
En vente dans toutes les filiales IMPORT PARFUMERIE

Désirable

«The One Desire» de Dolce & Gabbana envoûte par ses notes de tubéreuse et de muguet. Dans ce coffret: une EdP (50 ml), un gel douche (100 ml) et un lait corps (100 ml), 126.– En vente dans toutes les filiales IMPORT PARFUMERIE

Invincible

«Invictus» de Paco Rabanne allie le laurier, le jasmin, le chêne et l'ambre. Un parfum de vainqueur, pour un homme charismatique et admiré. Le coffret cadeau comprend une EdT (100 ml) et un gel douche (100 ml), 96.90 En vente dans toutes les filiales IMPORT PARFUMERIE

... et laissez le bain faire tout son effet.

Prenez un moment pour vous et plongez dans l'univers des bains bienfaisants de Kneipp! Appréciez la crème de bain «Plaisir sensuel», les sels de bain richement minéralisés «Mélisse» ou encore l'huile de bain apaisante «Membres et muscles». Pour tous ses produits, Kneipp renonce à l'utilisation de conservateurs ainsi que d'huiles de paraffine, de silicone et minérales. C'est pour cette raison et pour leur efficacité que les produits Kneipp sont volontiers offerts en cadeau. Vous en apprendrez davantage sur Kneipp sur **www.kneipp-schweiz.ch**

Enfants

Des jeux amusants, intelligents et tout doux que les enfants vont adorer!

Interactif

Les enfants apprécient toujours les jeux éducatifs Tiptoi. Starter Set avec livre, à partir de 4 ans, 59.95, incl. vRG

Offre valable jusqu'au 23.11.13: 49.95 au lieu de 59.95 En vente dans les Grands Magasins Coop City

Rigolo

Furby, c'est un copain qui a sa propre personnalité et qui réagit quand on lui donne gentiment à manger, quand on le chatouille ou quand on joue avec lui. 99.95

Classique

Baby born, la poupée «nouveau-né» interactive de Zapf, pleure, boit, salit sa couche et prend son bain. Plusieurs accessoires inclu inclus, 79.95 – avec peignoir – en exclusivité chez Coop. Action spéciale à partir du 19.11.13 35% de moins dans les Mégastores Coop: 49.95 au lieu de 79.95, jusqu'à épuisement des stocks

▶▶ En vente dans les Grands Magasins Coop City et dans certains supermarchés Coop, Mégastores Coop et Coop Brico+Loisirs.

Papier pour pâtisserie - utilisable des deux côtés et plusieurs fois

Coupon de participation sur chaque Backstar

Gagnez avec Backstar l'un des 36 KitchenAid

5 ans Garantie

Wettbewerb • concours

Coupon de participation

Question du concours

utilisable des deux côtés et plusieurs fois c'est:

. . . . star

prénom

nom

adresse

Lieu

Envoyer à:

Backstar / Postfach 1022 / 8280 Kreuzlingen

pas de correspondance concours

Magique

Dans ce «Jeu de l'Année 2013», il faut délivrer la princesse de la tour où elle est enfermée! «La Tour enchantée», Schmidtspiele, 39.95

Câlin

Avec leurs grands yeux, les Ty Beanie Ballz font craquer tous les enfants. Lancées en l'air, ces adorables peluches retombent toujours sur leurs pieds. Taille 12 cm, 9.90, Taille 35 cm, 34.95

Ronrons

Daisy, le chaton de Fur Real Friends, ne quittera jamais la maison. Elle miaule, attrape son jouet et ronronne quand on la caresse. 99.95

▶▶ En vente dans les Grands Magasins Coop City et dans certains supermarchés Coop, Mégastores Coop et Coop Brico+Loisirs.

· CATIVIA contribue au bien-être du chat

· CATIVIA contribue à améliorer l'hydratation du chat

· CATIVIA est réduit en lactose et bien toléré

Un plaisir pour votre chat - un lait savoureux enrichi en prébiotiques et en nutriments essentiels.

Biotta®

Le pionnier suisse du bio

Biotta vous souhaite de délicieuses fêtes de Noël

À chacun son cadeau: les corbeilles et coffrets Coop – et les nombreux conseils culinaires qu'ils proposent – font toujours plaisir.

Food

Vinaigre, huile et épices

Ce coffret de luxe contient de l'huile de noix (250 ml) et du vinaigre de Jerez (250 ml), de la Fleur de Sel et du poivre coloré. 35.– En vente dans les grands supermarchés Coop

Panier cadeau Coop Fine Food „La cucina italiana"

Ce coffret contient tout pour un menu typiquement italien: des tagliatelle, du pesto, une crema di pomodoro et une crème de tomate pour bruschetta! 20.– En vente dans les grands supermarchés Coop, jusqu'à épuisement des stocks

Dessert raffiné

Ce coffret contient une bouteille de muscat, des cerises au chocolat, des amandes au chocolat et des confiseries piémontaises aux noix. 30.–
En vente dans les grands supermarchés Coop, jusqu'à épuisement des stocks

Apéro bio

Ce coffret qui réunit du Prosecco issu de l'agriculture durable et des biscuits est parfait pour un apéro entre amis ou en famille. 23.50

Petit panier gourmand

Une sélection d'excellents produits Fine Food, joliment présentés dans un élégant panier gris. 69.–

„Prestige"

Ce superbe panier contient une sélection de produits de marque, e.a. du chocolat raffiné, des pâtes et du miel de qualité supérieure. 99.–

Grand panier gourmand

Ce panier généreusement garni de savoureuses spécialités Fine Food ravira tous les gourmets. 159.–
En vente dans les grands supermarchés Coop

▶▶ Coop ne vend pas d'alcool aux jeunes de moins de 18 ans.

Technique

Utiles et esthétiques: cadeaux pour les amoureux de la technologie

Propreté garantie

Entièrement autonome, le robot aspirateur iRobot Roomba 620 ramasse aussi les particules de poussière les plus fines. 249.– au lieu de 399.– Action valable jusqu'au 25.12. 2013, en vente chez Interdiscount

Objet culte

Disponible en trois couleurs élégantes, l'iPhone 5s, révolutionne la communication, la sécurité et les divertissements. À partir de 749.– En vente chez FUST

Démarrage rapide

Démarrage rapide Chromebook Samsung 11.6" XE303C12 avec Exynos 5250, 1,7 GHz, 2 Go de RAM, mémoire de 16 Go, Chrome OS. 349.– En vente chez Interdiscount XXL ou sur commande

Aide ménagère

Plus de temps pour ceux que vous aimez ! Pour un repassage jusqu'à 50% plus rapide et un résultat impeccable! LauraStar S5a. 1'399.– au lieu de 1'699.– En vente chez FUST

Peau douce

L'épilateur à lumière intense pulsée Philips Lumea SC 2002/01 élimine les poils disgracieux de manière facile et durable. 569.– En vente chez FUST

Compagnon idéal

Chromebook Acer 11,6" C720 avec Intel Celeron 2955U, 1,4 GHz, 2 Go de RAM, mémoire de 16 Go, Chrome OS. 299.– En vente chez Interdiscount XXL ou sur commande

Guide

Le Garmin eTrex 20 vous montre le chemin. Écran couleurs TFT 2,2" solide, étanche et antireflet, avec carte topographique de la Suisse 1:50'000. 299.– En vente chez Interdiscount

Fraîchement moulu

La machine à café DeLonghi permet de préparer différentes sortes de café à l'aide d'un simple bouton. 349.– au lieu de 699.– En vente chez FUST

Rasage de style

Un style unique pour chaque homme. Le RQ 1175/16 de Philips rase même les poils les plus courts. 179.90

Profitez d'une offre cashback de CHF 30,– jusqu'au 31.1.2014, en vente chez FUST

Inter Discount

Offres valables jusqu'au 8.12.2013.
Bons selon indications ou
dans la limite des stocks.

499.-
~~579.-~~
Economisez 80.-

SONY A

TV LED KDL-32W655/black Art. 898593
• TV FHD 200 Hz WiFi avec accès Internet • DVB-S2/T/C CI+/USB Media/PIP/EPG/WLAN
• Internet-WebTV/Vidéos online/Apps • Enregistrem. HDD-USB/économie énergie
Mensualités: 4x132.80/Prix total 531.20/TAR/Taux d'intérêt annuel 11.9% incl., taxe admin. Fr. 25.- en sus

200 Hz

pce **99.90**
~~129.-~~
Economisez 29.10

SONY
Appareil photo DSC-W730 black Art. 896935
• Capteur CCD Super HAD 16,1 MP
• Zoom 8x optique 28-224 mm (PF)
• Films vidéo HD
pink Art. 896936, green Art. 896939

129.-
~~169.-~~
Economisez 40.-

PHILIPS
Airfloss HX8211 Art. 899172
• Pour une meilleure hygiène buccale • Nettoyage des espaces interdentaires en 30 secondes
Brossettes de réserve Airflosser 3x Art. 899823 **26.90**

169.-

PURE DAB+
Radio DAB+/FM One Elite Series II Art. 884539
• Radio DAB+ (bande III)/FM (RDS)
• 50 présélections (DAB+ ou FM)

2x 8 Go

24.95
~~39.95~~
Sie sparen 15.-

EMTEC
Clé USB duopack Superman/Batman Art. 903236
• Capacité mémoire 2x 8 Go • Edition limitée

BON 20.-

69.90
~~89.90~~
Avec bon

POLAR
Chrono d'entraînement avec cardiofréquencemètre FT4 Art. 889684
• Transmission fréquence cardiaque codée • Indicateur graphique de zone cible • Affichage de la dépense calorique • 10 fichiers mémoires (avec résumés)
Valable dans votre succursale Interdiscount du 18.11.13 au 25.12.13. Non cumulable avec d'autres bons/activités rabais.

Nos prix sont nets TVA incl. Erreurs et fautes d'impression réservées.
L'octroi d'un crédit est interdit s'il occasionne le surendettement du consommateur (Art. 3 litt. n LCD).

Pour des superpoints et des superprimes.
www.supercard.ch

www.interdiscount.ch – plus de 10 000 articles sur commande en ligne.

Spécial Fêtes

Pour nos amis les chats

Nos tigres domestiques savent aussi ce qui est bon et apprécient les petites attentions, en particulier CATIVIA. Ce lait prébiotique contient un grand nombre d'éléments vitaux et est une source essentielle de nutriments. Enfin, Cativia a un goût délicieux dont les chats raffolent. 4 x 95 ml, 1.95 (100 g = –.51) En vente exclusivement chez Coop

Pure gourmandise

Ce dessert aux fruits secs sur ardoise de Morga mérite une place sur la table de fête. Issro Adroise nature rond, 140 g, 13.90 (100 g = 9.93)

Objet de collection

Un mini camion de la collection Mini-Truck 2013 GRATUIT à l'achat de 6 bouteilles d'1,5 l de Coca-Cola, Coca-Cola light ou zero! Pack de 6 x 1,5 l PET, avec Mini-Truck, 13.20 (1 litre = 1.47). **Coca-Cola possède des sites de production en Suisse depuis 77 ans.**

Bouchées relevées

Les chips Tyrrell's Chips Sweet Chili & Red Pepper sont délicieusement croustillantes et pimentées! 150 g, 5.95 (100 g = 3.96)

Pause santé

Pour tempérer les excès liés aux fêtes: jus de cassis Biotta et jus Vita 7 Biotta (fruits, légumes, petit-lait), 50 cl, 3.60 (100 cl = 7.20) En vente dans tous les Grands Magasins Coop City, jusqu'à épuisement des stocks

Photos: iStockphoto

ing.dipl. Fust
Et ça fonctionne.

Plus de 70 modèles de TVs et 30 de notebooks en comparaison directe

chaque couleur seul. 179.90 au lieu de 199.90 Economisez 20.–

Disponible également en rouge et brun-or!

SAMSUNG Galaxy Tab 3
No art. 6924105

seul. 555.– au lieu de 999.– Economisez 44%

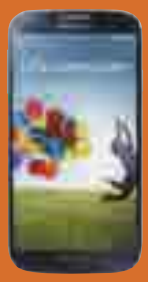
Full HD
200 Hz
Smart TV

3D LED-TV PHILIPS 40 PFL 4418K
No art. 981430

seul. 1119.– au lieu de 1249.– Economisez 130.–

Authorised Reseller
MacBook Air 13" MD760
No art. 6925348

avec abo* 0.– sans abo 599.–



SAMSUNG Galaxy S4
No art. 1551950

seul. 399.– au lieu de 799.– -50%

Exclusivité Fust

DENON D-B39DAB+ LIMITED EDITION
No art. 956577

Radio DAB+

*avec MTV mobile maxx pour 24 mois fr. 65.-/mois, carte SIM fr. 40.- non incluse. Appels illimités vers tout le réseau Suisse, surf et SMS/MMS. Abonnement valable pour les jeunes de moins de 26 ans

Infos et adresses: 0848 559 111 ou www.fust.ch

Marques en action chez Coop.

Du mardi 19 novembre 2013 au samedi 11 janvier 2014, dans la limite des stocks disponibles

AUSSI BEAU QUE BON!

50% RABAIS DE NOËL!*
Sur toutes les machines NESCAFÉ® Dolce Gusto®

74.50
au lieu de 149.-
NESCAFÉ® Dolce Gusto®, MINI ME Black & Grey

*sauf sur la Piccolo blanche

84.50
au lieu de 169.-
NESCAFÉ® Dolce Gusto®, Melody™ Facebook Limited Edition

59.50
au lieu de 179.-
NESCAFÉ® Dolce Gusto®, Piccolo Red

NESCAFÉ Dolce Gusto

www.dolce-gusto.ch

CHAMPAGNE
VCP
Veuve Clicquot
Maison Fondée en 1772
BRUT
À Reims France